



El IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria busca soluciones a los problemas que plantea la globalización

- Del 14 al 16 de junio, representantes de la administración pública, la universidad, la industria y los servicios abordarán en la Facultad de Medicina los retos actuales de la alimentación

Madrid, 13 de junio de 2017. El [IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria](#) reunirá durante tres días en la Universidad Complutense a representantes de todos los sectores y agentes involucrados en los desafíos actuales en materia de alimentación y producción de alimentos. **Teresa Robledo de Dios**, directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), y **Luis María Gallego Brogeras**, presidente de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL) inaugurarán el congreso **mañana, miércoles 14 de junio, a las 18:00 h, en la Facultad de Medicina**. **Arturo Angulo Urarte**, responsable de Alianzas y Relaciones Institucionales de la FAO en España, pronunciará la conferencia inaugural, *Tendencias y desafíos mundiales de la alimentación y la producción de alimentos en el horizonte 2030-2050*.

El congreso ACOFESAL 2017, cuyo comité científico preside **Montaña Cámara Hurtado**, profesora de Bromatología de la UCM y directora del grupo de investigación sobre nuevos alimentos, se desarrollará **hasta el viernes 16**. Abordará la necesidad de extremar al máximo la calidad y seguridad alimentaria para dar respuesta a la nueva situación social que plantea la globalización, con su incremento del comercio internacional de bienes y servicios. Los expertos internacionales debatirán, entre otros, aspectos relacionados con producción animal, agronomía, resistencia a antibióticos, **buenas prácticas agrícolas**, exportaciones, diseño higiénico de instalaciones, biocidas, cambios y novedades normativos, **mejora de la vida útil**, *lean manufacturing*, espectrometría de masas, acreditación de la cadena alimentaria, **gestión de alérgenos**, criterios 'Vital', autenticidad de alimentos, trazabilidad, **residuos de antibióticos**, métodos analíticos, **fraude alimentario**, certificaciones, validación de detectores de metales, **nanotecnología**, empleos de fagos, *packaging*, metagenómica, comercio electrónico y el horizonte del **desabastecimiento alimentario** de la población.

NOTA DE PRENSA