

# “Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura”

**22/05/2008**

**08.45 – 09.00** Retirada acreditaciones.

**09.00 – 09.30** Inauguración. Comité de Honor.

**09.30 – 11.30** I. ESTANDARES NORMATIVO Y REGULADOR OBLIGATORIO DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PÉSCA

09.30 a 10.15 Ponencia Magistral. “Visión actual de la calidad y seguridad en los productos de la pesca y la acuicultura. ([Robert Madelin](#), Director General DG Health & Consumers Protections, European Commission)

**10.15 – 10.30** Coloquio

10.30 - 10.50 **Legislación. Estándares de higiene y salud pública en la manipulación de los productos de la pesca y la acuicultura.** ([Albert Flynn](#); Comisión Técnico-científica de EFSA ; [Herman Koëter](#), Deputy Executive director and Director of Science, EFSA. EHPM (European Health product Manufacturers). ERNA European Responsible Nutritional Alliance)

10.50 - 11.10 **El control oficial. Cómo las autoridades garantizan la salud de los consumidores.** ([Paolo Caricato](#), DG SANCO)

**11.10 – 11.30** Coloquio

**11.30 – 12.00** Café

**12.00 – 14.00** II. CALIDAD ALIMENTARIA: PRODUCCIÓN, PROCESADO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

12.00 – 12.20 **Criterios de la calidad en la pesca extractiva** ([Francisco Blaha](#), FAO)

12.20 – 12.40 **Criterios de calidad en la acuicultura** ([Javier Ojeda](#), APROMAR)

12.40 – 13.00 **Criterios de calidad en el sector transformador y comercializador de los productos pesqueros.** ([Manuel Fernández de Sousa Faro](#). Pres.de Pescanova.)

# “Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura”

13.00 – 13.20 **La percepción de los consumidores respecto a la calidad de los productos pesqueros.** ([Rasmus Kjeldahl](#), [B E U C](#): Bureau Européen des Unions de Consommateurs)

13.20 – 14.00 **Coloquio**

14.00 – 16.00 **Almuerzo**

16.00 – 17.30 **III. LA TRAZABILIDAD COMO GARANTÍA DE SEGURIDAD y CALIDAD**

16.00 – 16.20 **La trazabilidad como mecanismo de seguridad alimentaria.** ([Julio Maroto CETMAR](#))

16.20 – 16.40 **Sistemas de rastreabilidad y certificación.** ([José Mª Bonmatí](#) – Dir.Gral. AECOC.)

16.40 – 17.00 **Técnicas innovadoras para la determinación del origen, trazabilidad y autenticidad.** ([Erling Larsen](#), Consultor jefe DIFRES (Dinamarca))

17.00 – 17.30 **Coloquio**

17.30 – 18.00 **Café**

18.00 – 19.00 **IV. REFERENTES VOLUNTARIOS DE LA CALIDAD SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PÉSCA**

18.00 – 18.20 **Normalización, certificación de productos y sistemas de gestión de la calidad** ([Gonzalo Sotorrió](#), Director de la División de Normalización de AENOR.)

18.20 – 18.40 **Distintivos de calidad en el sector pesquero y acuícola.** ([Almudena Rodríguez Sánchez-Beato](#) Dir. Gral.de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA.)

18.40 - 19.00 **Coloquio**

21.30 **CENA DE GALA**

# “Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura”

**23/05/2008**

## **09.15 - 11.00 VI. RIESGO-BENEFICIO EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

09.15 – 10.00 **La Seguridad Alimentaria y el consumo de productos pesqueros y acuícolas.** ([J. Ignacio Arranz Recio](#), Director Ejecutivo AESAN)

10.00 – 10.20 **Beneficios del consumo de los productos de la pesca y la acuicultura.** ([Andreu Palou Oliver](#), Dir. Departamento Biología Fundamental y Ciencias de la Salud de la Universidad de las Islas Baleares. Vice-presidente segundo del Comité Científico de la Alimentación Humana de la Comisión Europea (Bruselas).

10.20 – 10.40 **Los productos de la pesca y la acuicultura en los distintos modelos de dietas** ([Lluís Serra-Majem](#), Director del Dpto. de Ciencias Clínicas de la Univ.de Las Palmas. Pte. Fundación Dieta Mediterránea y Dir. del Centro de Investigación en Nutrición Comunitaria del Parque Científico de la UB. Pte de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria; [J. Alfredo Martínez Hernández](#) Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Navarra, Presidente de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética y secretario de la Federation of the European Nutrition Societies). o **Estudio del consumo alimentario de productos del mar y la impregnación de los elementos traza, los contaminantes y el omega 3.** ([Jean-Charles Leblanc](#), AFSSA).

10.40 – 11.00 **Coloquio**

11.00 – 11.30 **Café**

## **11.30 – 14.00 VII. INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD.**

11.30 – 11.50 **Componentes de la innovación: Optimización de procesos, aplicación de tecnologías emergentes, gestión energética y tecnologías limpias.** ([Mr Hannes Hafteinsson](#) (MATIS Food Research Innovation & Safety); [Gary S. Tucker](#), del CCFRA y miembro también del IFTPS ; [Arthur A. Teixeira](#), del Department of Agricultural and Biological Engineering de la Universidad de Florida; [Jaime Zufía](#), AZTI)

11.50 – 12.10 **Sostenibilidad: Recursos y diversificación. Valorización de subproductos.** (i)

12.10 – 12.30 **El diseño de instalaciones de producción y procesado. Alimentos mínimamente procesados. Nuevas presentaciones. Innovaciones en el desarrollo de envases.** CCFRA (Campden & Chorleywood Food Research Association) de Inglaterra, cuenta con un buen departamento de formación; IFTPS

# “Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura”

(Institute For Thermal Processing Specialists) de Virginia, USA; [Iñigo Martínez de Marañón](#), AZTI)

12.30 – 12.45 **Coloquio**

12.45 – 14.00 **VIII. ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS**

12.45 – 13.05 **Aspectos socioeconómicos de las producciones pesqueras y acuícolas.**  
([Lauro Panella](#), DG SANCO)

13.05 – 13.25 **Análisis de la cadena de valor en la producción, distribución y consumo.**  
([Aurelio del Pino](#), ACES); ([Ignacio García Gamarzo](#), ASEDAS,); (ANMAPE)

13.25 – 13.45 **Los mercados pesqueros. Modelos tradicionales y modelos emergentes**  
([Catedrático de economía pesquera](#)) , (ANMAPE)

13.45 – 14.00 **Coloquio**

14.00 – 16.00 **Comida**

16.00 – 18.00 **Mesa Sectorial**

16.00 – 17.15 **Compromiso social y responsabilidad corporativa y sectorial ante la globalización, sostenibilidad y competitividad. Retos del futuro.**

Cinco ponentes en representación de:

- Director General de Estructuras y Mercados Pesqueros,
- International Coalition of Fisheries Asotiations ([ICFA](#), [Javier Garat](#))
- Asociación Industrias Procesadoras de Pescado de la UE ([AIPCEE-ANFACO](#))
- Federación Europea de Productores de Acuicultura. ([FEPA-APROMAR](#))
- Comercializadores Europeos de Pescado ([CEP-CONXEMAR](#))

17.15 – 18.00 **Coloquio**

18.00 – 18.30 **Clausura**

En rojo, los ponentes que consideramos oportunos

En azul los ponentes que tenemos dudas o desconocemos