



III CONGRESO DE VETERINARIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE CANARIAS

veterinarios

COLEGIO
OFICIAL
DE LAS PALMAS

veterinarios

Ilustre Colegio
Oficial de
Veterinarios
de Santa Cruz
de Tenerife

III Congreso de Veterinarios de Seguridad Alimentaria de Canarias

Más de un centenar de veterinarios de todo el Archipiélago participaron en el III Congreso Veterinario de Seguridad Alimentaria de Canarias, que se celebró en el Auditorio Alfredo Kraus durante los días 17 y 18 de noviembre y que fue inaugurado por el Consejero de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento del Gobierno de Canarias, D. Pedro Ortega. En la mesa presidencial también se encontraban el Director General de Salud Pública del Gobierno de Canarias, D. José Juan Alemán; el Presidente del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España, D. Juan José Badiola, y el Presidente del Colegio de Veterinarios de Las Palmas, D. Enrique Rodríguez Grau-Bassas.

El Consejero Autonómico, D. Pedro Ortega, manifestó que “la seguridad y la calidad alimentarias pueden generar gran cantidad de puestos de trabajo en el Archipiélago, que además responden a la demanda de la sociedad de consumir alimentos buenos y sabrosos. *“A mí me mueve no solo el corazón sino la convicción como oportunidad profesional. Por eso estoy aquí como Consejero de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento. Tengo la responsabilidad en el Gobierno de intentar generar oportunidades para que los jóvenes y los no tan jóvenes encuentren trabajo. Una de las asignaturas que tenemos ahora como sociedad es conseguir la sostenibilidad como territorio. El consumidor demanda estar informado verazmente sobre los contenidos alimenticios. Canarias puede ofrecer alimentos a África, a nuestro continente más cercano”*.

D. Juan José Badiola afirmó que “nuestro país es un gran productor de alimentos. Somos también un país gran consumidor, somos 45 millones de personas que consumimos directamente cada día, además de los alimentos que importamos desde otras partes del mundo. Es obvio que la alimentación tiene su importancia en la vida de las personas y en España todo se celebra en torno a una buena mesa. Los alimentos son una fuente de recursos para todos. Las últimas crisis que vivimos en el siglo pasado tenían que ver con los alimentos, como la del aceite de colza, donde un buen número de personas fallecieron. En España gozamos de un nivel alto de seguridad alimentaria y Europa es el continente con mayor seguridad. Nosotros, los veterinarios, hemos sido siempre, desde hace casi un siglo y medio, controladores de los alimentos, desde que el Ayuntamiento de Madrid nos nombró para controlar las carnes de la ciudad”.

Por su parte, el Presidente del Colegio de Veterinarios de Las Palmas, D. Enrique Rodríguez Grau-Bassas, recordó que el Consejero, D. Pedro Ortega, fue compañero suyo como profesor en la Facultad de Veterinaria “desde los tiempos inmemoriales de Zárate”. *“La importancia del veterinario en la seguridad alimentaria no depende solamente de aspectos normativos sino fundamentalmente de la cualificación. La sociedad tiene que saber que los veterinarios podemos aportar una mejora cualitativa en la cadena alimentaria y que los alimentos que han sido sometidos a control veterinario son seguros. Los veterinarios debemos ser competitivos, necesarios, útiles y beneficiosos para la industria y la cadena alimentaria”*, dijo.

El Director General de Salud Pública del Gobierno de Canarias, D. José Juan Alemán, recordó que el Día Nacional de la Seguridad Alimentaria se celebraba el mismo día de la inauguración del Congreso Veterinario sobre esta temática. *“El alto nivel de los ponentes y la variedad de los temas que van a ser tratados en estas jornadas ayudarán a enriquecer y actualizar los conocimientos del colectivo de profesionales que desarrollan la importante labor de velar por la seguridad de nuestros alimentos. El programa de este congreso es, pues, de gran actualidad porque todos tenemos que velar por que los alimentos que tomamos sean seguros para el consumo. La salud comienza por la ingesta de alimentos seguros y nutritivos. El Gobierno de Canarias quiere potenciar, promover y vigilar que los alimentos que se consumen en el archipiélago sean seguros y nutritivos”*, concluyó.

A continuación se ofrecen algunos datos e imágenes del evento.

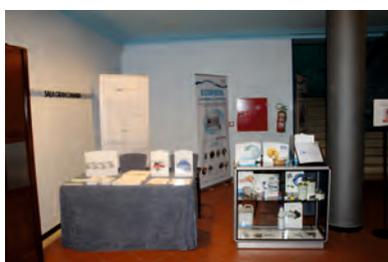
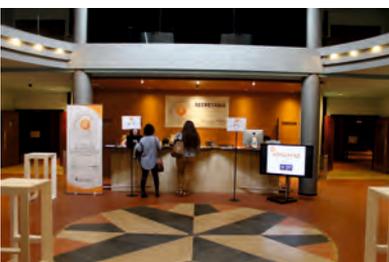
Lugar de celebración

Al igual que la edición anterior, el Congreso tuvo lugar en el Palacio de Congresos de Canarias, Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria.

Las ponencias se llevaron a cabo en la sala *Cámara*. La secretaría, al igual que la exposición comercial, estuvo en el Hall *Rosa de los Vientos*.

En la sala *Gran Canaria* se expusieron las comunicaciones científicas *Poster* y en la sala *Tenerife* se llevó a cabo la Cata de Productos locales.

La cena de Clausura se celebró en la sala *Alegranza*.



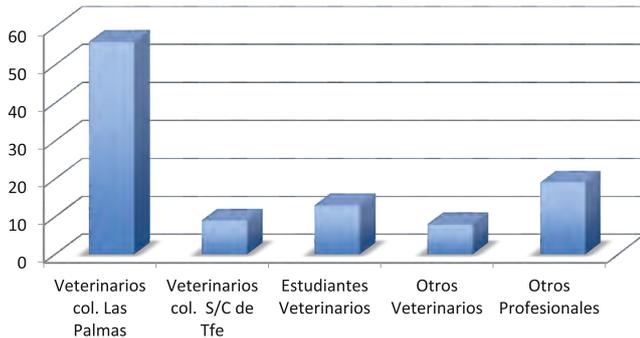
Congresistas

La asistencia total fue de 130 personas, entre congresistas, ponentes, miembros de la organización, miembros de los stand comerciales, personalidades, acompañantes,...

La cifra de congresistas fue de 105 personas, la mayoría de procedencia local (Gran Canaria). En cuanto al tipo de congresista, en su mayoría veterinarios colegiados de Las Palmas.

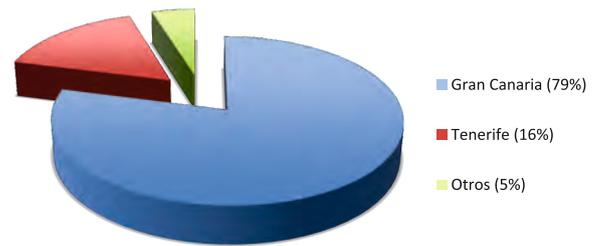
III Congreso de Veterinarios de Seguridad Alimentaria de Canarias

Tipo de Congresista



III Congreso de Veterinarios de Seguridad Alimentaria de Canarias

Procedencia del Congreso



Ponentes

En el congreso participaron once ponentes que son además expertos nacionales e internacionales en la materia. Los ponentes fueron el dietista-nutricionista y tecnólogo alimentario, D. Aitor Sánchez; la doctora en Ciencias Biológicas e investigadora en el Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación, D^a. Elena Molina; el veterinario y profesor en Ciencias Gastronómicas, D. Miguel Ángel López-Fernández; la investigadora del Instituto de Investigaciones de Vigo, D^a. Mónica Carrera; el catedrático de Sanidad Animal y presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, D. Juan José Badiola; el experto en Nutrición, Salud y Alimentos, D. Daniel Lozano; el profesor e investigador en Ciencias Culinarias, D. Iñaki Alava; el director de Relaciones con la Sociedad y Medio Ambiente de Calidad Pascual, D. Óscar Hernández Prado; la coordinadora nacional del Comité para la Normalización de Método Microbiológicos en Alimentos de Aenor, D^a. Amparo de Benito; el jefe del área de Coordinación de Alertas Alimentarias de la Subdirección de Programación del Control Oficial de Aecosan, D. Francisco Fernández-Gayol, y el ingeniero agrónomo de la Universidad de Pelotas, en Río Grande (Brasil), D. Jairo Restrepo.



Patrocinadores

Se contó con el apoyo de 2 importantes instituciones, la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento del Gobierno de Canarias y el Cabildo Insular de Gran Canaria.

Otros patrocinadores:

- Consejo General de Colegios de Veterinarios de España
- Grupo Dinosol - Hiperdino
- A.M.A.
- Appplus certification
- Grupo Jucarne
- Aquanaria
- Grupo Pascual
- Café Ortega
- Insurance Food Group
- Betelgeux
- Proquimia
- A2water

Otros colaboradores:

- Quesos San Mateo
- Pasto y Bellota carnicerías
- Indavet
- Laboratorio Sanz Blanco
- Escuela de Hostelería de Las Palmas
- Coffee Consulting
- Labrovet
- Naranja&Henríquez
- Aquimisa laboratorios



Comunicaciones científicas Poster

Se presentaron un total de 21 comunicaciones científicas *Poster*, todas ellas positivamente valoradas por el comité científico del evento.



Las comunicaciones ganadoras fueron:

1er premio (300,00€) a la comunicación titulada “Estudio de niveles de nitratos en vegetales de hoja verde. Repercusión en la Salud”, presentado por Verónica Martín León, Iballa N. Valerón Castro, M^a Pilar Felipe Castellano, Francisco Montesdeoca Bautista, M^a del Carmen Rodríguez Pérez y Daniel C. Sepúlveda Caballero.

2º premio (150,00€) a la comunicación titulada “Calidad y Categorización de huevos de Gran Canaria” presentado por Verdú-Santana, A.; Rodríguez, A.; Quintana, H. N.; Millán, R.; Carrascosa, C.; Lupiola, P y Sanjuán, E.



Cata de productos

Dentro del programa científico del Congreso se contempló una Cata de productos locales, quesos y vinos de la isla de Gran Canaria, gentileza del Cabildo Insular de Gran Canaria.



Concurso de fotografía

Con un total de 7 fotos presentadas, el premio (inscripción gratuita al Congreso) del II certamen de Fotografía de Seguridad Alimentaria recayó en José Carlos Apolinario, de Labrovet, con la foto titulada *Listeria monocytogenes*.



Prensa

A continuación se muestran algunos recortes de prensa sobre el III Congreso, que tuvieron lugar antes y durante la celebración del evento.



Clausura

D. Juan José Badiola Díez (*Presidente del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España*), D^a Asunta Mompó Buchón (*Presidenta de la organización del III Congreso*) y D. Juan Luis Ramos Santos (*Presidente del Comité Científico*) clausuraron el evento.

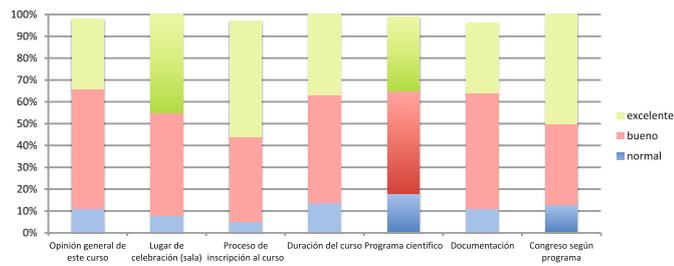


Encuestas

Por último, en relación a las encuestas de satisfacción entregadas por los congresistas, de un total de 38 encuestas registradas, más del 85% de los encuestados calificó como bueno o excelente las diferentes cuestiones generales que se plantearon.

III Congreso de Veterinarios de Seguridad Alimentaria de Canarias

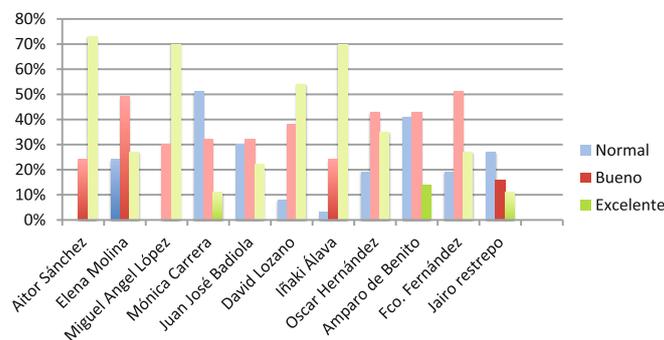
Encuesta de calidad



En una misma línea fue la opinión sobre los ponentes, recibiendo alguno de ellos la valoración de *excelentes* por más del 70%.

III Congreso de Veterinarios de Seguridad Alimentaria de Canarias

Encuesta de calidad PONENTES



Y en cuanto a las cuestiones planteadas en la encuesta, esta fueron las principales respuestas:

Lo mejor del Congreso

- Interacción con otros compañeros de profesión.
- Ponentes
- Charlas sobre etiquetado
- Lugar celebración
- Organización

Lo peor:

- "Enfrentamiento entre ponentes"
- Retraso horario
- Catering coffees

Otros temas de interés a considerar en próximos Congresos:

- Controles de calidad en industrias según sectores.
- Sistemas de gestión de SA, aplicaciones prácticas de procedimientos.
- APPCC O guía de buenas prácticas?...cual elegir en qué circunstancias.
- Desinfección y control de plagas.
- Salidas profesionales para veterinarios SA.
- Puestos inspección fronteriza.
- SA en mataderos.
- Certificaciones de calidad.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Nutrición.
- Migración de contaminantes de los envases.
- Mayor info de EAR's y etiquetado.
- Equipos e instrumentos de SA.
- Toma de muestras.
- Auditorías.
- Calibración de equipos.
- Legionela.

Comentarios:

- Mayor espacio en los coffees.
- Suministro de agua a lo largo del congreso.
- "Esperaba ponencias más aburridas y monótonas pero me he llevado una grata sorpresa y aprendido de forma amena y divertida".
- Más cursos de SA por parte del Colegio.
- ¡Seguid así, buen trabajo!
- Gracias!!

¡Nos vemos en la 4ª edición del Congreso!