

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

22ª REUNIÓN ANUAL

Sociedad Española de Seguridad y
Calidad Alimentarias

Barcelona

5 y 6 de noviembre de 2026



www.reunionsesal.com



sesal@suportserveis.com



@SESAL4



**Seguridad y calidad
alimentaria en un
mundo globalizado:
nuevos mercados, productos
y retos de innovación**



PRESENTACIÓN

Las Jornadas anuales de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentaria, constituyen siempre un foro de referencia para analizar los desafíos y oportunidades que plantea un sistema alimentario cada vez más globalizado. Este año, bajo el lema **«Seguridad y calidad alimentaria en un mundo globalizado: nuevos mercados, productos y retos de innovación»**, expertos del ámbito científico, empresarial y regulador nos reuniremos para debatir sobre los desafíos y oportunidades derivados de la apertura de nuevos mercados, el desarrollo de productos emergentes y la incorporación de metodologías innovadoras de producción. Asimismo, reflexionaremos sobre el creciente impacto del consumidor en la configuración del sistema alimentario, cuyas preferencias, demandas y hábitos de consumo están impulsando transformaciones profundas en toda la cadena de valor. Estas jornadas aspiran a favorecer el intercambio de conocimiento, contribuyendo al avance hacia un modelo alimentario más seguro, sostenible y alineado con las expectativas y necesidades de la sociedad.

HISTORIA DE LA CASA CONVALESCÈNCIA

Casa Convalescència, una de las últimas obras del Modernismo catalán, forma parte del recinto del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau en Barcelona, construido a finales del siglo XIX para responder a la falta de hospitales en la ciudad. El edificio fue dirigido por Pere Domènech i Roura, quien continuó el trabajo iniciado por su padre, Lluís Domènech i Montaner, tras su muerte en 1923. La Casa estaba destinada a alojar hasta 100 personas convalecientes y contaba con solarios acristalados, una capilla que separaba las alas de hombres y mujeres, y funcionaba de forma autónoma con su propia economía, cocina y farmacia.

FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Jueves 5 y viernes 6 de noviembre de 2026

Casa Convalescència – UAB

C. Sant Antoni M. Claret, 171. 08041 Barcelona

COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

Presidenta

Margarita Arboix

Arzo

Universitat Autònoma de Barcelona

Vicepresidente

Roberto Ortuño

Macián

Ainia

Secretaria

Inmaculada Marco

Ginestar

Industrias Vijusa

Tesorera

Elena González

Fandos

Universidad de La Rioja

Vocal

Oriol Comas Basté

Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments

Vocal

José Juan Rodríguez

Jerez

Universitat Autònoma de Barcelona

Vocal

Mariluz Latorre

Moratalla

Universitat de Barcelona

Vocal

Aleix Parra Godayol

Validattech

Vocal

Carmen Vidal Carou

Universitat de Barcelona

Vocal

Jorge Ferri Díaz

Agua de Cortes. Grupo Importaco

Vocal

Félix Martín García

Gobierno del Principado de Asturias



PROGRAMA

Miércoles, 4 de noviembre de 2026

- 18:30 Visita guiada a la Sagrada Familia (no incluida en la inscripción)
- Punto de encuentro:
Puerta Recinte Modernista Sant Pau
(C. St. Antoni M. Claret 167, esquina C. Cartagena)

Jueves, 5 de noviembre de 2026

- 10:30 Registro
- 11:00 Inauguración oficial
- Javier Lafuente.** Rector de la Universitat Autònoma de Barcelona
- Francisco Pérez.** Director del Institut d'Investigació en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA). Universitat de Barcelona
- Rosa Cubel.** Secretària d'Alimentació. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
- Esteve Fernández.** Secretari de Salut Pública. Departament de Salut
- Margarita Arboix.** Presidenta de SESAL
- 11:30 Conferencia inaugural. **25 años de AESAN como motor de la seguridad alimentaria y la alimentación saludable en España**
Modera: **Margarita Arboix**
- Ponente: **Ana López-Santacruz.** Directora Ejecutiva. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- 12:15 Pausa café
- 12:45 Mesa 1. **Nuevos mercados: riesgos, retos y oportunidades**
Modera: **Roberto Ortuño**
- Situación actual de los mercados exportadores y perspectivas de futuro: **M. Carmen González.** Subdirectora General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 - Métodos de cribado para el control del fraude agroalimentario: una herramienta para reforzar los planes oficiales de inspección: **Stefania Vichi.** Departamento de Nutrición, Ciencias

de la Alimentación y Gastronomía. Campus de la Alimentación. Universitat de Barcelona

- Seguridad alimentaria y nuevos escenarios de mercado: adaptando el control oficial a los nuevos retos: **Eva Tolosa.** Jefa del Servicio de Vigilancia, Control Alimentario y Gestión de Alertas. Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud
- La digitalización del control oficial de los alimentos: situación actual y efectividad de las inspecciones: **Eduard Grau.** Profesor lector de legislación alimentaria, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

14:30 Almuerzo

15:30 Comunicaciones orales
Modera: **Elena Gonzalez**

16:45 Mesa 2. **Nuevos productos**
Modera: **Glòria Cugat.** Subdirectora General de Transferència i Innovació Agroalimentària. Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

- Pulsos eléctricos de alto voltaje: innovación en el procesado de los alimentos para mejorar calidad y sostenibilidad: **Javier Raso.** Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza
- Aprovechar para innovar: retos y tecnologías aplicables a subproductos y fuentes emergentes de proteínas: **Sara Bover.** Coordinadora del Área de Industrias Alimentarias del IRTA
- Nuevos nutrientes y su biointegración con la producción de materiales estructurales: **Javier Gómez.** Profesor/ Investigador ICREA. Instituto de Bioingeniería de Cataluña (IBEC)
- Neurociencia aplicada a la experiencia emocional del consumidor: **Alejandra Agudelo.** Técnico en investigación sensorial y del consumidor en AINIA

18:30 Fin de la sesión



19:30 Visita guiada al Recinto Modernista de Sant Pau (incluida en la inscripción)

20:30 Cena oficial (no incluida en la inscripción)

Viernes, 6 de noviembre de 2026

09:30 Registro

10:00 Asamblea de socios

Sesiones abiertas al público

10:45 **Presentación Canal Alimentos Núria Montagut.** Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

11:15 **Mesa 3. Nuevos consumidores**
Modera: **Carme Chacón.** Subdirectora General de Seguretat i Protecció de la Salut (ASPCAT). Departament de Salut

- El papel del consumidor en el modelo “de la granja a la mesa”: **Xavier Pera.** Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad. AECOC
- ¿Seguimos siendo lo que comemos?: **Jesús Contreras.** Catedrático Emérito de Antropología. Universitat de Barcelona
- Preferencias del Consumidor en Alimentación: **Fernando Móner.** Presidente del Comité Económico y Social de la CV y de la Asociación de Consumidores AVACU
- Desafíos de seguridad y Calidad Asociados a la tendencia actual de consumir productos para deportistas por parte de la población general: **Rafael Llorach.** Professor Agregado de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación de Torribera. Universitat de Barcelona

13:00 Clausura de la jornada

13:15 Cóctel de clausura

Inscripciones

La inscripción incluye asistencia a las sesiones, documentación, almuerzos, servicios de café, visita guiada y cóctel de clausura.

La presentación del “Canal Alimentos” y la Mesa 3 “Nuevos consumidores”, que se celebrará el viernes día 6 de noviembre, es abierta al público.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el **FORMULARIO ONLINE** y realizar transferencia bancaria a la cuenta de “la Caixa” ES05 2100 0781 4402 0021 7915, indicando como concepto **número de la factura, nombre de la persona inscrita y SESAL22.**

Cuotas de inscripción

	Antes 2 octubre	Después 2 octubre
Socios SESAL	200 €	230 €
Socios Associació CTA y AVHIC	200 €	230 €
Miembros Campus de la Alimentación UB y INSA UB	200 €	230 €
No socios y alta SESAL	235 €	260 €
No socios SESAL	260 €	290 €
Estudiantes/Parados*	50 €	80 €

21% IVA incluido

*Necesaria documentación acreditativa.

La **cena del jueves 5 de noviembre** se celebrará en **PENDIENTE** (no incluida en la inscripción). **Importe: 50€.**

La visita a la **Sagrada Familia** del miércoles 4 de noviembre no se incluye en la inscripción. **Precio 30€.**

Todas las inscripciones serán confirmadas por la secretaría técnica a la recepción de su pago.

Fecha límite para formalizar la inscripción **23 de octubre de 2026.**



Comunicaciones

Aquellas personas interesadas en presentar una comunicación relacionada con la seguridad y calidad alimentarias, deben enviar un resumen de la misma de máximo 400 palabras al email sesal@suportserveis.com, siguiendo la **NORMATIVA** del enlace.

Fecha límite presentación de comunicaciones:
21 de septiembre de 2026.

La comunicación deberá contener:

- Nombre de los autores y presentador subrayado
- Afiliaciones de los autores
- Correo electrónico de contacto
- Introducción
- Objetivo
- Material y métodos
- Resultados y discusión
- Conclusiones
- Referencias bibliográficas (de 4 a 6 referencias)

La resolución de la evaluación de las comunicaciones y la normativa de presentación se notificará por correo electrónico al autor principal el **14 de octubre de 2026.**

Las comunicaciones podrán ser orales o póster. Se seleccionarán las mejores para presentarlas oralmente en la 22 Reunión. El resto se presentarán como póster. La presentación de un resumen que no cumpla con las condiciones indicadas significará la no aceptación de la comunicación.

Las comunicaciones aceptadas en formato oral tendrán un 50% de descuento en el precio de la inscripción.

Alojamiento

Las personas interesadas en reservar habitación, pueden realizarla a través de la página web de los hoteles, con el **codigo promocional SESAL26.**

Régimen alojamiento y desayuno.

El precio está sujeto a disponibilidad. Las reservas realizadas a partir del 4 de septiembre no garantizan la disponibilidad.

Hotel Ilunion Bel Art (4*)

C. Lepant, 406. Barcelona
www.ilunionhotels.com/hoteles/ilunion-bel-art
Codigo promocional: SESAL26

Habitación individual	Habitación doble
187 €	202 €

Hotel Sagrada Família (3*)

C. Còrrega, 541. Barcelona
www.hotelsagradafamilia.com
Codigo promocional: SESAL26

Habitación individual	Habitación doble
113 €	126 €

Hotel Sant Pau (3*)

C. Sant Antoni M. Claret, 173. Barcelona
www.hotelsantpau.com
Codigo promocional: SESAL26

Habitación individual	Habitación doble
150 €	180 €

**IVA incluido. Tasa turística no incluida.*

FECHAS IMPORTANTES

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Inscripción económica | Antes del 2 de octubre de 2026 (incluido) |
| • Presentación comunicaciones | 21 de septiembre de 2026 |
| • Resolución Comunicaciones | 14 de octubre de 2026 |
| • Fecha límite inscripción Reunión | 23 de octubre de 2026 |

ENTIDADES COLABORADORAS



Associació Catalana de
CIENTÍFICS I TECNÒLEGS
DELS ALIMENTS



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària
UNIVERSITAT DE BARCELONA



EXCELENCIA
MARÍA
DE MAEZTU
2023-2026



ASSOCIACIÓ CATALANA DE
CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ
Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

PATROCINADORES



Secretaría Técnica SESAL

Suport Serveis

C. Calvet, 30 - 08021 Barcelona - Tel. 93 201 75 71



www.reunionsesal.com
www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



@SESAL4