



Centro Nacional de Alimentación

JORNADAS DE REFERENCIA sobre

ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Majadahonda, 13 al 15 de junio de 2011

Carretera de Pozuelo a Majadahonda, km 5,100
E-28220 MAJADAHONDA (Madrid)
<http://www.aesan.mpsi.es>
Telef. 91 822 30 14
Correo-e: cna@mpsi.es

PROGRAMA

El **Centro Nacional de Alimentación (CNA)**, como **Laboratorio Nacional de Referencia** en distintos campos relacionados con la Seguridad Alimentaria, organiza un año más sus Jornadas de Referencia destinadas a los laboratorios que realizan control oficial.

El avance continuo de las técnicas de análisis así como las nuevas demandas en el control de contaminantes hace necesaria la celebración de un nuevo encuentro con todos los técnicos implicados en este trabajo con la finalidad de intercambiar conocimientos sobre los avances en los métodos analíticos, y los criterios aplicables a los sistema de calidad.

En estas nuevas *Jornadas* de 2011 intervendrán técnicos de distintas Comunidades Autónomas que, junto a los del *CNA*, abordarán las novedades producidas a lo largo del último año, los temas más relevantes tratados en las reuniones de los Laboratorios de Referencia de la UE, y las tendencias analíticas en los diferentes campos de control oficial que permiten avanzar y dar cumplimiento a las exigencias, tanto en el análisis de nuevas matrices como de analitos.

En esta ocasión, y por vez primera, se desarrollarán sesiones en paralelo con la finalidad de crear grupos especializados en temas específicos que permitirán a los asistentes una mayor cercanía para el intercambio de conocimientos.

Roberto Sabrido

Presidente de la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**



INAUGURACIÓN

Lunes 13 de Junio de 2011

- **09.00 h – 09.30 h** Recepción de asistentes
- **09.30 h – 10.00 h** Inauguración de las Jornadas.

R. Sabrido Presidente de la *AESAN*

A. Troncoso Directora Ejecutiva de la *AESAN*

M. T. López Directora del *Centro Nacional de Alimentación – AESAN*

Lunes 13 de Junio de 2011

SALA 1. ALERGENOS Y OMG

- 10.15 h – 11.30 h

- *Alergenos en alimentos. Marco Legislativo. Limitaciones analíticas en el control de alergenos en alimentos* (María Isabel Prieto - Servicio de Biotecnología del CNA).

- *Determinación de gluten en alimentos: Aspectos claves a considerar en los procedimientos y control de los sistemas analíticos* (M^a Camino Martín-Forero - Servicio de Biotecnología del CNA).

- *Análisis de gluten por ELISA sándwich- R5: Validación y casuística* (Javier Butrón - CNTA).

- 11.30 h – 12.00 h Café

- 12.00 h – 14.00 h

- *Guía para la verificación de métodos de cuantificación de OMG validados en estudios interlaboratorios. Documento ENGL.* (María Isabel Prieto - Servicio de Biotecnología del CNA).

- *Arroces Modificados Genéticamente no autorizados en la UE. Sistemas de detección* - (Silvia Gil.- Servicio de Biotecnología del CNA).

- *Control de organismos modificados genéticamente (OMG) en alimentos que contienen soja y/o maíz, en la ciudad de Madrid* (M^a Jesús Montes - Laboratorio de Salud Pública Madrid Salud).

- *Ensayos de aptitud en análisis de OMG en España. Resultados del primer colaborativo Nacional* (Luis Martín - Laboratorio Arbitral Agroalimentario).

- 14.00 h – 15.30 h Comida

SALÓN DE ACTOS ALIMENTOS IRRADIADOS

- 15.30 h – 17.00 h

- *Alimentos irradiados: situación en la UE y técnicas utilizadas en el CNA para la detección de alimentos irradiados* (Marta Barea – Servicio de Toxicología del CNA).

- *Alimentos irradiados, proceso y aplicaciones* (Olga Melero - Ionisos Ibérica).

SALA 2. DIOXINAS Y PCB

- 12.00 h – 14.00 h

- *Actualización en el análisis de dioxinas* (M^a Luz Folgueiras – Unidad de Dioxinas del CNA).

- *Control de dioxinas mediante bioensayos Calus.- Aplicaciones al control oficial y a los estudios de evaluación de riesgos.- Estudio de Dieta Total de la Comunidad Valenciana* (Vicent Yusá – Laboratorio de Salud Pública de Valencia).

Martes 14 de Junio de 2011

SALA 1. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

• 09.30 h – 11.30 h

- *Residuos de medicamentos veterinarios. Actualización de actividades de referencia realizadas y nuevos objetivos* (Patricia Muñoz – Unidad de Zoosanitarios del CNA).

- *Información procedente de los Laboratorios de Referencia de la Unión Europea* (José Blanca – Unidad de Zoosanitarios del CNA).

• 11.30 h – 12.00 h Café

• 12.00 h – 14.00 h

- *Información procedente de los Laboratorios de Referencia* (Patricia Muñoz - Unidad de Zoosanitarios del CNA).

- *Análisis de residuos de zoosanitarios en piensos* (Marta Roca – Laboratorio de Salud Pública de Valencia)

- *Análisis de aminoglucosidos por LC-MS/MS* (Antoni Rubies - Agencia de Salud Pública de Barcelona)

- *Propuestas para la validación de inhibidores del crecimiento bacteriano* (Vicente Calderón - Área de la Unidad de Coordinación Científica. AESAN)

• 14.00 h – 15.30 h Comida

SALÓN DE ACTOS CALIDAD

• 15.30 h – 17.30 h

- *Modificaciones que deben tener en cuenta los laboratorios de control oficial respecto a las nuevas Notas Técnicas y Guías de ENAC* (Joaquín Berenguer - Servicio de Calidad CNA)

- *Resumen de las modificaciones del Reglamento 882. Situación actual* (Paloma Cervera - Subdirección General de Alertas y Programación de Control AESAN)

SALA 2. MICROBIOLOGÍA

• 09.30 h – 11.30 h

- *Control microbiológico de alimentos. Actividades de Referencia, nuevos objetivos.* (M^a Carmen Blanco – Servicio de Microbiología Alimentaria del CNA).

- *Método para investigación de Triquina. Reglamento 2075.* (Juan Olmedo – Servicio de Microbiología Alimentaria del CNA).

- *Tipado por PCR multiplex de Trichinella spp.* (M^a Jesús Zamora – Servicio de Microbiología Alimentaria del CNA).

- *Armonización en la expresión de resultados en los ejercicios de intercomparación.* (Rosana Reymundo – Servicio de Microbiología Alimentaria del CNA).

- *Guía Técnica para investigación de Listeria monocytogenes en el estudio de vida útil en alimentos listos para consumo, Reglamento 2073/2005* (Cristina Acebal - Servicio de Microbiología Alimentaria del CNA).

- *Evaluación de la calidad de los ensayos microbiológicos de alimentos.* (Carmen Zigorraga Arrien - Laboratorio de Salud Pública de Guipuzcoa).

Miércoles 15 de Junio de 2011

SALA 1. MICOTOXINAS

• 09.30 h – 11.30 h

- *Introducción. Cambios en la Legislación. Noticias del CODEX/CEN* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

- *Temas al día: Alcaloides del Ergot* (Teresa M^a Legarda – Unidad de Toxinas y HAP del CNA).

- *Experiencia en Micotoxinas del Laboratorio de Salud Pública de Valencia* (Miguel Ángel Cortés - Laboratorio de Salud Pública de Valencia).

- *Experiencia en Micotoxinas del Laboratorio del AINIA. Centro Tecnológico de Valencia* (Amelia Moreno - AINIA).

• 11.30 h – 12.00 h Café

• 12.00 h – 14.00 h

- *Informe de la Reunión de Laboratorios de Referencia de la UE* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

- *Sistema Rápido de Notificación de Alertas (RASFF) e Inspecciones de la Oficina Veterinaria y Alimentaria (FVO)* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

- *Próximas Intercomparaciones y Discusión General* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

• 14.00 h – 15.30 h Comida

SALÓN DE ACTOS HAP

• 15.30 h – 17.00 h

- *Introducción. Cambios en la Legislación. Noticias del CODEX/CEN. Sistema Rápido de Notificación de Alertas (RASFF)* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

- *Temas al día:*

a) *Ejemplo de utilización de QuEChERS en el análisis de HAP por PLC-FI.*

b) *HAP en alimentos por GPC+HPLC-FI.*

(Pedro Burdaspal - Área Química del CNA).

- *Experiencia en HAP del Laboratorio de la Agencia de Salud Pública de Barcelona* (Francesc Centrich – Agencia de Salud Pública de Barcelona)

- *Informe de la Reunión de Laboratorios de Referencia de la UE* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

- *Próximas intercomparaciones y Discusión General* (Pedro Burdaspal – Área Química del CNA).

• 17.00 h CLAUSURA DE LAS JORNADAS

SALA 2. MATERIALES EN CONTACTO

• 09.30 h – 11.30 h

- *Nueva legislación sobre materiales y objetos plásticos: Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011.* (Nuria García Tejedor - Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios - AESAN).

- *Estudio de la migración del Bisfenol A en biberones del mercado español.* (Elvira Ruiz – Sección de Materiales en Contacto con Alimentos del CNA).

- *Migración específica de formaldehído de artículos de melamina.* (Servicio de Contaminantes del CNA).

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

LABORATORIO u ORGANISMO

Dirección:

Ciudad:

Provincia:

Código Postal:

Teléfono:

Fax:

Correo-e:

ASISTENTES

• **DÍA 13 de Junio**

• **DÍA 14 de Junio**

• **DÍA 15 de Junio**

SECRETARÍA de las JORNADAS

Centro Nacional de Alimentación

Carretera de Pozuelo a Majadahonda, km 5,100 - 28220 – Madrid

Contacto y Consultas: M^a Carmen Rubio

Teléfono: 91 822 30 44

Fax: 91 509 79 13

Correo-e: cna-direccion@mpsi.es

