



Conferencia Internacional CIES sobre Seguridad Alimentaria

Lawson Software, compañía proveedora de todo tipo de soluciones de gestión empresarial, patrocinó la novena edición de la Conferencia Internacional de Seguridad Alimentaria (CIES), que se celebró del 4 al 6 de febrero en el Palacio de Congresos de Cataluña, situado en Barcelona.

La conferencia, que se desarrolló bajo el lema "Seguridad Alimentaria: un reto mundial", reunió a 600 expertos de 45 países, que debatieron sobre las consecuencias de la globalización y su impacto sobre la seguridad en la cadena alimentaria.

El programa de tres días de duración contó con eventos tan importantes como la reunión anual de las partes interesadas de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), que tuvo lugar el 5 de febrero. Hay que tener en cuenta, que el GFSI, coordinado por CIES, tiene como objetivo mejorar continuamente los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para garantizar la confianza en el suministro de alimentos seguros para los consumidores. Así, el grupo de las partes interesadas de la GFSI es un foro internacional abierto a todos los profesionales de la seguridad alimentaria, y ofrece una plataforma para debatir los asuntos de actualidad de la seguridad alimentaria y las prioridades de la industria.

Además del programa conjunto que se organizó el día 6 de febrero por la mañana y en donde se expuso un panorama general de la mundialización y las soluciones globales para gestionar la seguridad alimentaria en nuevos mercados, estas jornadas se dividieron en diversas sesiones paralelas con el fin de que cada participante pudiera escoger los temas que, a su juicio, más le interesaran. Las tres sesiones se titularon: "La seguridad alimentaria: la gente, los agentes patógenos y el envasado", "La GFSI: últimas novedades" y "La GFSI: las normas de seguridad alimentaria".

"Las mejores prácticas de seguridad alimentaria en los distintos sectores", "Últimas novedades del Programa Mundial de Cumplimiento Social (GSCP)", "¿Cuál es el coste del fracaso?", "Últimas novedades del Programa Mundial de Cumplimiento Social (GSCP)" y "La tecnología de la información al servicio de la seguridad alimentaria" fueron cuatro mesas redondas que, el día 6 de febrero, contaron con la asistencia de numeroso público. Además, se realizaron unas sesiones especiales como la patrocinada por Lawson sobre el caso de su cliente Marine Harvest, uno de los líderes mundiales de la acuicultura, que presentó su "supply chain" integrada y su aportación a la calidad y la seguridad de sus productos. La sesión plenaria sobre seguridad alimentaria "Mejorar la experiencia del consumidor", precedió a la clausura de la Conferencia Internacional CIES, que corrió a cargo de la directora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Ana Troncoso. En esa misma sesión, también intervino Robert Madellin, director general de la Dirección General de Salud Pública y Protección del Consumidor (DGSANCO) de la Comisión Europea.

www.ciesnet.com

El "Mes del Congelado", en Frozen



Frozen 2009, III Feria Internacional de Producto Congelado, que tendrá lugar del 10 al 12 de marzo en Zaragoza, ha llegado a un acuerdo de colaboración con AECOC por el que la "Plataforma del Congelado" –Pescanova, Frudesa, Nestlé, Dr. Oetcker, Findus, Angulas de Aguinaga y Maheso– promocionarán conjuntamente estos productos.

Además, IDtrack y Frozen han acordado que el seminario FRÍOtrack 2009 se celebre el próximo 10 de marzo en el marco de la III Feria Internacional de Producto Congelado.

www.frozen.es

Zaragoza acogerá la tercera edición de Qualimen



Qualimen.

Los objetivos que pretende alcanzar esta feria son: favorecer el comercio alimentario nacional e internacional; acercar a los diferentes agentes del sector; y fijar la fecha de la feria como una cita ineludible de la distribución alimentaria profesional.

Los visitantes a Qualimen tendrán también la posibilidad de conocer Qualicoop, la tercera edición del Salón Alimentario del Producto Cooperativo.

www.feriazaragoza.es

Alimentaria Castilla y León



La extraordinaria riqueza agroalimentaria de la región anfitriona, Castilla y León, es un valor añadido a la actividad ferial en donde grupos

multinacionales coexisten con microempresas capaces de aunar conceptos como fabricación artesana y distribución a cualquier lugar del mundo.

La perfecta ordenación de la oferta en seis salones monográficos –Expocarn, Interdist, Lactexpo, Vincal, Tecnoequip y Área Ecológica– hace aún más interesante este certamen.

Denominaciones de origen y marcas de garantía se reunirán para exponer los vinos, carnes, quesos, legumbres, pan y otros productos castellanoleonés.

www.feriavalladolid.com/alimentaria