¿Sabemos lo que comemos?

03.Sep 2020

Cod. B02-20

Mod.:
Face-to-face

Edition
2020

Activity type
Summer course

Date
03.Sep 2020

Location
Miramar Palace

Languages
Spanish

Academic Validity
10 hours

Organising Committee

Description

Este Curso de Verano será presencial. Pero si se prefiere, cabe la posibilidad de asistir y participar en el mismo vía online en directo. Si prefiere realizarlo de esta manera puede acceder a la ficha del curso online en directo haciendo clic en ONLINE EN DIRECTO.

La seguridad e inocuidad de los alimentos que consumimos, ha sido desde principios de la humanidad, un aspecto de primera importancia y motivo de constante preocupación por parte de todos los pueblos, culturas y civilizaciones.

La alimentación de la que disponemos actualmente en nuestro entorno social y cultural, es el resultado de la suma de diferentes ámbitos de conocimiento, experiencias, avances tecnológicos, así como de actuaciones de la administración que hace que se implementen sistemas y criterios, vigilancias y controles que permitan garantizar que un alimento es seguro.

No obstante, en nuestro contexto actual, en el que, periódicamente, las personas consumidoras reciben noticias de alertas alimentarias de muy diversos orígenes, existe una gran sensibilización sobre cómo conseguir que los alimentos que van a consumir sean inocuos para su salud. Esto evidencia la necesidad de dar respuesta a un tema tan solicitado hoy día como es la consecución de alimentos que no representen un peligro para la salud de las y los consumidores máxime, cuando en ocasiones, los principales retos asociados a la alimentación se derivan del uso y/ de la manipulación indebida de los mismos. De ahí la importancia de transmitir a la ciudadanía información sobre su papel en relación con la seguridad de los alimentos.

Para ello en este Curso de Verano se **abordarán los aspectos más relevantes en lo concerniente a los riesgos existentes en relación a la seguridad de los alimentos, el papel de las autoridades competentes, las normas y legislación, así como el de la ciudadanía, que como consumidores en general, tienen su parte de responsabilidad cuando compran, almacenan y manipulan los alimentos.**

Objectives

Dar a conocer a la población los riesgos existentes en relación con la seguridad de los alimentos, cuál es el papel de las administraciones en el control de los mismos.

Conocer cuáles son los incidentes alimentarios más frecuentes y graves y los sistemas de actuación ante una crisis.

Reflexionar sobre la transmisión de información a la ciudadanía y su papel en relación con la seguridad de los alimentos.

Qué tienen que saber las y los ciudadanos a la hora de elegir los alimentos más saludables y qué han de tener en cuenta para minimizar los riesgos con los alimentos cuando se encuentran en su poder.

Course specific contributors

Osakidetza

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
OSASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE SALUD

Irizar

Program

03-09-2020

09:00 - 09:15 “Presentación Institucional“Presentation by the Director of the activity

Arantzazu Alustiza Landa Subdirección de Salud Pública y adiciones de Gipuzkoa - Técnico de Salud Pública

---

09:15 - 09:25 Institutional Opening session

Juan Jose Aurrekoetxea Gobierno Vasco/Eusko Jaurlaritza - Director de Salud Pública y Adicciones

---

09:30 - 10:45 Round table: “Alimentos seguros : ¿Cómo es el sistema de control de establecimientos alimentarios de la CAPV? ¿Qué debe conocer el ciudadano para evitar riesgos alimentarios?“

Jesús Angel Ocio Armentia Dirección Salud Pública y Adicciones - Jefe de Programas
Santiago Valcárcel Alonso Subdirección Salud Pública y Adicciones de Bizkaia - Jefe de programas

---

10:45 - 11:15 Break

11:15 - 12:30 Round table: “Comunicación y seguridad alimentaria: . ¿Cómo es la información que se transmite sobre los alimentos desde la prensa, redes sociales, internet. Iniciativas para una alimentación saludable. Papel de la ciudadanía en relación con la seguridad alimentaria“

Bittor Rodriguez Rivera UPV/EHU - Profesor titular de la UPV/EHU e investigador del CIBERobn (ISCIII)
Javier Izaga Kortabarria Departamento de Salud del Gobierno Vasco
Yolanda Cuetos Departamento de Salud. Subdirección de Salud Pública de Bizkaia - "Hablemos de lo complementos alimenticios"

12:30 - 13:30 Round table: “Prácticando se aprende: Taller teórico-práctico sobre medidas que se puedan adoptar en los hogares para evitar problemas con los alimentos“

Miguel Angel López Fernández-Santos Facultad de Ciencias Gastronómicas (Basque Culinary Center). Universidad de Mondragón - Profesor del Área de Ciencia y Tecnología. Responsable de Seguridad Alimentaria
Elena Mendía de Aymerich Mugaritz - Responsable calidad
Julián Otero Rodríguez I+D Mugaritz

13:30 - 14:00 Round table: “Coloquio Final“

JUAN CARLOS FERNANDEZ CRESPO Departamento de Salud - Subdirector de Salud Pública y Adicciones de Araba

---

Directed by

Arantzazu Alustiza Landa

Subdirección salud Pública y adiciones

Teachers

Yolanda Cuetos

JUAN CARLOS FERNANDEZ CRESPO

Gobierno Vasco- Salud Pública

CURRICULO NORMALIZADO APELLIDOS: Fernández Crespo NOMBRE : Juan Carlos SEXO:Hombre DNI: 7.824.258 FECHA NACIMIENTO: 22-XII-1960 DIRECCIÓN PARTICULAR : c/ Betoño, 23A CIUDAD: Vitoria-Gasteiz DISTRITO POSTAL: 01013 TELÉFONO: 945 253116 FORMACION ACADEMICA LICENCIATURA/INGENIERÍA CENTRO FECHA Licenciado en Veterinaria Facultad de Veterinaria de León 1977-82 SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL Y FECHA DE INICIO: Funcionario de Carrera (1984). Subdirector de Salud Pública y Adicciones de Araba ORGANISMO: Gobierno Vasco CENTRO, FACULTAD, ESCUELA O INSTITUTO: Subdirección de Salud Pública DEPT./SECC./UNIDAD ESTR.: Departamento de Sanidad DIRECCIÓN POSTAL: c/ Santiago, 11 - 01002 Vitoria-Gasteiz TELÉFONO: (indicar prefijo ciudad y extensión): 945-017160 FAX: 945-017179

Javier Izaga Kortabarria

Licenciado en Veterinaria Técnico de salud pública, Departamento de Salud, Gobierno Vasco

Miguel Angel López Fernández-Santos

• Profesor en el Área de Ciencia y Tecnología del Grado de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Mondragón. Responsable de la Seguridad Alimentaria del Basque Culinary Center • Profesor en el Master de Cocina y producto. • Profesor en el Master de Innovación y Gestión en Restauración. • Profesor en el Curso de Perfeccionamiento de técnicas culinarias de vanguardia. • Profesor en el Plan de Formación en Alta Gastronomía I. Formación: • Licenciado en Veterinaria, especialidad en Bromatología (Universidad Complutense de Madrid). 1983 • Diplomado en Sanidad (Escuela Nacional de Sanidad de Madrid). 1990 • Máster en Salud Pública (EVESP - Universidad Politécnica de Valencia). 1994 • Cursos de Doctorado en Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina de la Universidad Miguel Hernández de Elche .1995 Libros Publicados: Diseño y Gestión de cocinas. Ed. Diez de Santos Manual de higiene alimentaria . Ed. Diaz de Santos

Elena Mendía de Aymerich

Jesús Angel Ocio Armentia

Julián Otero Rodríguez

Bittor Rodriguez Rivera

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Investigador del Grupo Nutrición y Obesidad (ISCIII). Aunque ha trabajado en líneas de investigación como los alimentos funcionales o la cooperación al desarrollo, los ultimos 15 años los ha dedicado a la investigación en el área de promoción de hábitos alimentarios saludables en la población infantil, diseñando, validando y pilotando programas de intervención, entre otros, para el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz o el Departamento de Salud de Gobierno Vasco. Ha colabortado con varios medios de comunicacion y realiza tambien divulgación científica mediante monólogos.

Santiago Valcárcel Alonso

• Licenciado en Veterinaria. • Actualmente Jefe de Programas de Salud Pública, de la Subdirección de Salud Pública de Bizkaia: Coordinación de las actividades de inspección y control alimentario y ambiental de la plantilla de Técnicos de Salud Pública de Bizkaia. • Auditor Jefe de ENAC para la acreditación de entidades de certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, y como Experto Técnico para la acreditación de entidades de certificación de producto y entidades de inspección. 2006-2015. • Experto en sistemas de gestión de seguridad alimentaria. • Experto técnico sobre evaluación sanitaria de Organismos Modificados Genéticamente, en la Comisión Nacional de Bioseguridad y el Comité UE de Organismos Modificados Genéticamente. 1998-2009. • Numerosas publicaciones y comunicaciones en eventos científicos (más de 30). Numerosa actividad docente en cursos y conferencias (más de 80).

Registration fees

REGISTRATION	UNTIL 03-09-2020
GENERAL	44,00 EUR
REDUCED FEE REGULAR	37,00 EUR
REGISTRATION EXEMPTIONS	20,00 EUR
COURSES FOR EVERYONE	37,00 EUR
REDUCTION FOR OSAKIDETZA	11,00 EUR
INVITED OSAKIDETZA	0 EUR

Place

Miramar Palace

Pº de Miraconcha nº 48. Donostia / San Sebastián

Gipuzkoa