

## NOTA DE PRENSA

### **ALCYTA apuesta por reforzar la confianza del consumidor ante la desinformación en materia de seguridad alimentaria.**

Con el Día Nacional de la Seguridad Alimentaria (DNSA) promovido por ALCYTA, se pretende acercar al consumidor información coloquial y amena sobre procesos alimentarios, normas, recomendaciones o aspectos científicos de aplicación cotidiana en el área de la Seguridad de los Alimentos.

**Madrid, 16 de octubre de 2018.** La Asociación de Licenciados, Graduados y Doctores en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALCYTA), el pasado 9 de octubre presentó en el salón de actos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, la segunda edición del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria (DNSA). El acceso a la información por medio de distintas plataformas hoy en día hace que el consumidor se informe, pero también se desinforme. Proporcionarle información fiable y veraz en materia de Seguridad Alimentaria de manera cercana, es lo que se pretende con el DNSA.

A la presentación del DNSA han acudido profesionales de empresas, investigadores, y personal de la administración y la Universidad, quienes han mostrado sus distintos puntos de vista y parecer respecto a la poca o nula percepción que tienen los consumidores sobre el valor añadido que aportan los profesionales que velan por la calidad y la seguridad alimentaria, a los productos de consumo.

La mesa inaugural ha contado con la presencia de D. Juan Julián García Gómez, vocal Asesor de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición). También ha acudido D. Miguel Ángel Martín Esteban, subdirector General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente), así como D<sup>a</sup>. Ascensión Marcos Sánchez, presidenta de FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) y por supuesto algunos representantes de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid como D<sup>a</sup>. Mercedes Gómez Bautista, vicerrectora de Transferencia del Conocimiento y Emprendimiento y D. Pedro Luis Lorenzo González, decano de la Facultad de Veterinaria.

Se ha destacado el peso de la Industria Agroalimentaria en el PIB de España, la acogida de los productos alimentarios españoles más allá de nuestras fronteras y la labor de los profesionales de calidad y seguridad alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos y que estos cumplan con los requisitos legales establecidos y lleguen al consumidor correctamente.

Durante toda la jornada han pasado por el Salón de actos de la Facultad representantes de distintas entidades y organismos como, por ejemplo, D<sup>a</sup> Jennifer Clever de la embajada de EEUU, quién ha recalcado la necesidad de flexibilizar y reevaluar las normativas alimentarias para estar al día de la evolución de los mercados y de esta manera poder adaptar la velocidad de los métodos de producción y distribución, con las exigencias legales y así reforzar la confianza del consumidor.

En esta misma línea se ha referido D<sup>a</sup> María Martínez-Herrera, responsable de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de ASEDAS cuya ponencia ha girado entorno al fraude alimentario, sobre todo en el etiquetado y cómo afecta esto a la confianza del consumidor. Ha insistido en la necesidad de informar más al consumidor desde las empresas, y que los profesionales del sector se conviertan en fuentes fiables y accesibles para resolver los problemas del consumidor.

También ha aludido a esto D<sup>a</sup> Teresa García Lacarra, catedrática de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la UCM, quién expuso retos y soluciones para la detección de alérgenos en alimentos y manifestó el abuso que hacen muchas empresas sobre el etiquetado de precaución, incurriendo así en fraude y alertando que éste no es sólo un problema económico sino también de Salud Pública.

Los puntos de venta directa son una buena manera de mostrar al consumidor las medidas que toman los profesionales de la alimentación para asegurar la inocuidad de los alimentos. En este sentido, D<sup>a</sup> Elena Pino, responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de FEDECARNE, puso de manifiesto la labor que la administración está llevando a cabo para formar e informar a profesionales como es su caso de la Industria cárnica, charcuteros y carniceros, para que dispongan de documentación y herramientas necesarias para tener un mayor control de la situación higiénico-sanitaria en los establecimientos.

Desde el punto de vista de la ciencia, D. Mohammed Zougagh Zariouhlas, Doctor en Química e Investigador INCRECYT en el Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA) de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) nos habló de las clases de nanopartículas que se utilizan en alimentos, su toxicidad y la complejidad de su control analítico en alimentos.

Y por su parte D<sup>a</sup> Marta Mesías, Titulada Superior de Investigación en el CSIC, nos trasladó aspectos en lo que concierne a un contaminante presente en nuestras cocinas, la acrilamida.

El acto fue clausurado por D. Juan Carlos Ortiz Menéndez, presidente de las Asociación Española de Veterinarios Municipales (AVEM), que habló sobre la gestión de alergias alimentarias en comedores escolares y destacó la importancia de la trazabilidad desde que se cocinan los alimentos hasta que se sirven.

Con esta jornada quedó presentada la segunda edición del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria que se celebrará el día 17 de noviembre por todo el territorio nacional.

Bajo el lema “La Seguridad Alimentaria, el pan nuestro de cada día”, se pretende hacer más accesible la información en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria al consumidor y hacer de éste un partícipe activo en la cadena alimentaria. Para ello, se celebrarán distintas actividades por todo el territorio nacional. Se pueden realizar inscripciones como organización o empresa o como asistente desde la página web [www.dnsa.es](http://www.dnsa.es).

**Para más información:**

**Tel: +91 394 38 38**

[alcyta@vet.ucm.es](mailto:alcyta@vet.ucm.es)

[www.dnsa.es](http://www.dnsa.es)