



GUIJUELO



Asistentes a la jornada inaugural, que contó con la participación de la segunda teniente de alcalde de Guijuelo, María Jesús Moro Tejedor, en la imagen de la derecha. :: WORD

Debate sobre la seguridad y la defensa alimentaria y prevención contra el fraude

La Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León acoge la XIV reunión de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias

REDACCIÓN / WORD

GUIJUELO. La Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León, en Guijuelo, se convertía en la mañana de ayer en el escenario inaugural de la 14 edición de la Reunión de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias (SESAL).

El congreso, que se desarrollará durante dos jornadas, elegía a Gui-

juelo como lugar de arranque de unas sesiones en las que bajo el lema 'De la Seguridad a la Integridad Alimentaria' servirán para analizar aspectos de la seguridad alimentaria, de la defensa alimentaria y la prevención contra el fraude.

«Guijuelo es el marco idóneo para tratar un tema fundamental para nuestra industria como es la seguridad alimentaria, así como todos los términos que pueden ligarse a este concepto: no sólo integridad, sino también control, eficiencia o prevención», apuntaba en el discurso inaugural la segunda teniente de alcalde, M^a Jesús Moro Tejedor, quien apuntaba que «para nuestro municipio, donde aglutinamos casi

el 80 por ciento de la producción del ibérico a nivel nacional, estamos hablando de asegurar la integridad de la cadena alimentaria y, con ello, la confianza de los consumidores».

Moro Tejedor agradecía el interés de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias por el municipio y destacaba el impulso que desde el Ayuntamiento se está haciendo a proyectos como Gui-bep, del que los profesionales pudieron conocer los detalles de boca de Darío Sánchez.

Innovación

«En el Ayuntamiento de Guijuelo estamos apostando por la innovación, la bioeconomía y la economía

circular, así como la búsqueda de nuevas oportunidades de negocio para la mejora y crecimiento de la industria del ibérico», agregaba la teniente de alcalde, quien inauguraba las jornadas junto al director del centro tecnológico, Juan José García García; el profesor de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Salamanca Rafael J. García-Villanova y miembros de la SESAL.

Tras estas intervenciones, las jornadas continuaron con un amplio programa que contaron desde una visita por el Centro Tecnológico de la Carne al desplazamiento de los asistentes a unas fábricas para co-

nocer el proceso completo de elaboración de embutidos y curación de jamones.

Por la tarde, los participantes regresaron a Salamanca, donde se continuó con un 'workshop' sobre calidad en el edificio Dioscórides del Campus de Unamuno de la Universidad de Salamanca.

La jornada se completó con una presentación de comunicaciones orales y una visita por la ciudad salmantina.

En el día de hoy, la jornada anual de la SESAL continuará con la participación del vicerrector de la Universidad de Salamanca, Enrique Cabero; la decana de la Facultad de Biología, Rosario Arévalo; la teniente de alcalde del Ayuntamiento de Salamanca, María José Fresnadillo; y la presidenta de SESAL, Cristina Díez, en un saludo de autoridades. Se ofrecerán a partir de entonces tres sesiones que versarán sobre autenticidad y fraude, reducción del desperdicio de alimentos y protocolos de calidad e inocuidad.