

Ponencia 4

ALERGENOS SEGÚN IFS Y BRC PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

LUIS GALLEGO BROGERAS

Lic. Ciencias Químicas y en C. y Tecnología de los Alimentos.

Curriculum

Burgos, 1965

Director General del Grupo de Laboratorios ANALIZA CALIDAD desde 2001

El grupo ANALIZA CALIDAD lo conforman:

8 Laboratorios en España: Burgos, Madrid, Barcelona, Castellón, Cáceres, Zamora, Huesca) y recientemente en Turquía.

2 empresas de consultoría y formación:

Auditar Calidad Consultores - Madrid

Garantiza / Formeam - Valladolid

- Presidente Nacional de ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria). Desde noviembre de 2011.

-En ANALIZA Control de Calidad, Laboratorio de análisis y asesoría, desarrollando labores como Director dedicado a asesoría consultoría en implantación de sistemas de gestión de calidad y sistemas de gestión medioambiental y al análisis físico químico y microbiológico en los sectores agropecuario, alimentación, medioambiental e industrial. Ubicación: Burgos.

Responsable de Calidad de Lácteas Flor de Burgos, S.L. Empresa dedicada, principalmente a la elaboración del Queso Fresco de Burgos.

Profesor titular dentro del Máster en Seguridad Alimentaria de la Universidad Complutense de Madrid (Facultad de Farmacia).

Experiencia en el sector de consultoría- auditoria

Implantación, seguimiento y/o Auditorías de Sistemas APPCC/ISO 9001:2008 y del Sistema de Seguridad Alimentaria según estándares de referencia alimentaria IFS y BRC.

Auditor interno de marca blanca (según Referenciales IFS v 5/6) en empresas de diferentes sectores (lácteos, conservas, cárnicos, frutas y verduras, patatas fritas, frutos secos, snacks, avícola, bollería, pescados y mariscos, vinos, otros, etc.).

Resumen de la Ponencia

Luis Gallego Brogeras, Director General del Grupo Analiza Calidad hará hincapié en la necesidad y la responsabilidad que tiene la industria alimentaria a la hora de integrar dentro de sus sistemas de control la gestión de alérgenos para que el consumidor final tenga la certeza y fiabilidad suficiente a la hora de comprar.

Ahondará en los requisitos de la nueva Reglamentación de etiquetado en vigor desde el pasado Diciembre y por último, terminará explicando cuales son los requisitos para el control alergénico que piden dos de las más importantes Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria como son IFS y BRC, reconocidas por la GFSI.

Evidentemente es una ponencia de mucho interés para empresas que exporten o tengan expectativas de hacerlo.