

Egitaraua

9:30 Irekiera ofiziala

Peli Manterola. Kalitatea eta Elikagaien Industria arloko zuzendaria - Eusko Jaurlaritza
Miren Dorronsoro. Osasun Publikoa eta Adikzioak arloko zuzendaria - Eusko Jaurlaritza

09:45 Arriskuen jakinarazpena Euskal Herriko prentsan ([Txostena](#))

Amaia de Ariño – ELIKA / José Ignacio Armentia – UPV/EHU

10:15 Elikagaien Segurtasunaren inguruko prestakuntzaren garrantzia gastronomian

Miguel Ángel López – Basque Culinary Center

10:30-12:00 2014-2015eko ikerketa proiektuen emaitzen aurkezpena

1. Gaztako eta ardoko amina biogenikoen karakterizazioa. Mailo Virto – UPV/EHU
2. Elikagaietan kutsatzaile erradioaktiboak azkar hautematea. Margarita Herranz – UPV/EHU
3. Kutsatzaile kimikoen aurrean arrantza produktuen segurtasuna bermatzeko teknologia berriak. Alejandro Barranco – AZTI-Tecnalia
4. Laboreetako mikotoxinen arriskuaren azterketa. Amaia Ortiz – Neiker-Tecnalia

12:00-12:30 Atsedena - Kafea

12:30-14:00 2015eko ikerketa proiektuen emaitzen aurkezpena

1. Antibiotikoen erabilera murriztea akuikulturan. Igor Hernandez – AZTI-Tecnalia
2. Abeltzaintza jatorriko produktuetan mikobakterioak atzemateko eta identifikatzeko metodo berriak sortzea eta aplikatzea. Iker A. Sevilla – Neiker-Tecnalia
3. Fitosanitarioak erabiltzeak giza kontsumorako uztetan dituen eraginak. Jon Lemos – Neiker-Tecnalia
4. Glutena atzematea matrize konplexuetan eta pertsona zeliakoen produktuetan. Edurne Simón – UPV/EHU
5. Landare jatorriko alergenok anafilaktikoak atzematea. Jorge Martínez – UPV/EHU

14:00 Jardunaldiaren amaiera

Joxe Maria Aizega. Basque Culinary Center-eko zuzendaria.
Juan Carlos Zuloaga. ELIKA Fundazioa zuzendari gerentea.

Programa

9:30 Apertura oficial

Peli Manterola. Director de Calidad e Industrias Alimentarias - Gobierno Vasco
Miren Dorronsoro. Directora de Salud Pública y Adicciones - Gobierno Vasco

09:45 Comunicación de riesgos en la prensa del País Vasco ([Informe](#))

Amaia de Ariño – ELIKA / José Ignacio Armentia – UPV-EHU

10:15 Importancia de la formación en Seguridad Alimentaria en la Gastronomía

Miguel Ángel López – Basque Culinary Center

10:30-12:00 Presentación resultados proyectos investigación 2014-2015

1. Caracterización de aminas biogénicas en queso y vino. Mailo Virto – UPV/EHU
2. Determinación rápida de contaminantes radioactivos en alimentos. Margarita Herranz – UPV/EHU
3. Nuevas metodologías para garantizar la Seguridad Alimentaria de productos pesqueros frente a contaminantes químicos. Alejandro Barranco – AZTI-Tecnalia
4. Análisis del riesgo de micotoxinas en cereales. Amaia Ortiz – Neiker-Tecnalia

12:00- 12:30 Pausa- Café

12:30-14:00 Presentación resultados proyectos investigación 2015

1. Reducción de uso de antibióticos en acuicultura. Igor Hernandez – AZTI-Tecnalia
2. Desarrollo y aplicación de nuevos métodos para la detección e identificación de micobacterias en productos de origen ganadero. Iker A. Sevilla – Neiker-Tecnalia
3. Impacto químico que supone el empleo de fitosanitarios sobre cultivos destinados al consumo humano. Jon Lemos – Neiker-Tecnalia
4. Detección de gluten en matrices complejas y productos destinados a la población celiaca. Edurne Simón – UPV/EHU
5. Detección de alérgenos anafilácticos de origen vegetal. Jorge Martínez – UPV/EHU

14:00 Cierre de la Jornada

Joxe Maria Aizega. Director del Basque Culinary Center
Juan Carlos Zuloaga. Director Gerente de ELIKA Fundazioa

Antolatzaileak: Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila, Osasun Sailaren laguntzarekin eta ELIKA Fundazioa

Doako jardunaldia (leku kopuru mugatua). **Izena emateko epea: azaroaren 13a**

Organizada por: Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad en colaboración con ELIKA Fundazioa

Jornada gratuita (aforo limitado). **Plazo de inscripción: 13 de noviembre**