



## ELIKAGAIEN SEGURTASUN ARLOKO IKERKETA EMAITZAK TRANSFERITZEKO V JARDUNALDIA V JORNADA TRANSFERENCIA RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

### Egitaraua

#### 9:00 Hasiera ofiziala

Peli Manterola. Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendaria – EJ-GV

#### 9:30-10:00 Gaur egungo Elikaduraren 3 oinarriak: Segurua, Osasungarria eta Iraunkorra

Rogelio Pozo – AZTI

#### 10:00-11:00 Arrisku kimikoei buruzko 2017ko ikerketa-proiektuak.

1. Atunaren ebaluazioa vs arriskua elikagai osasungarri gisa, selenio/merkurio edukian oinarrituta. Nestor Etxebarria – PiE-UPV/EHU
2. Atun “margotua” hautematea, eskonbroidosi arrisku larria eragin dezakeen iruzurra. Xabier Lekube – PiE-UPV/EHU
3. Produktu fitosanitarioen hondakinak EAEn ekoizti eta kontsumitzen diren fruta eta sagardoetan. Ramón Barrio – UPV/EHU
4. Elikagaien Segurtasuna landare-produktuak merkaturatzeko zirkuitu motzetan. Amaia Ortiz – Neiker-Tecnalia

#### 11:00-11:15 Galderen tartea

#### 11:15-11:45 Atsedena- Kafea

#### 11:45-12:15 Arrisku kimikoei buruzko 2017ko ikerketa-proiektuak (jarraipena)

5. Amina biogenorik gabeko edari alkoholodunak, ezaugarri teknologiko eta organoleptiko ezin hobekak dituztenak. Félix Amárita – AZTI
6. Elikagaietan kutsatzaile kimikoen screening-a egiteko biosentsoreak. Alex Barranco – AZTI

#### 12:15-12:45 Arrisku biologikoei buruzko 2017ko ikerketa-proiektuak

1. *Campylobacter*-en kutsadura EAEko hegaztietan. Ruth Rodríguez – Osasun Publikoko Laborategia- EJ
2. Antibiotikoen zentzuzko erabilera abeltzaintzan. Ana Hurtado – Neiker-Tecnalia

#### 12:45-13:00 Elikagaien trazabilitateari buruzko 2017ko ikerketa-proiektua

EAEn merkaturatutako landare-olioetan iruzurrak hautematea. Patricia Sopelana – UPV/EHU

#### 13:00-13:15 Galderen tartea

#### 13:15 Jardunaldiaren amaiera

Arantza Madariaga. ELIKA Fundazioko zuzendari kudeatzailea

### Programa

#### 9:00 Apertura Oficial

Peli Manterola. Director de Calidad e Industrias Alimentarias– EJ-GV

#### 9:30- 10:00 Las 3 S de la Alimentación de hoy en día: Segura, Saludable y Sostenible

Rogelio Pozo –AZTI

#### 10:00- 11:00 Proyectos investigación riesgos químicos 2017

1. Evaluación vs riesgo del atún como alimento saludable en base a su contenido Selenio/Mercurio. Nestor Etxebarria – PiE-UPV/EHU
2. Detección de atún “pintado”, un fraude que puede implicar un alto riesgo de escombroidosis. Xabier Lekube – PiE-UPV/EHU
3. Residuos de productos fitosanitarios en frutas y sidras producidas y consumidas en la CAPV. Ramón Barrio – UPV/EHU
4. Seguridad Alimentaria en los circuitos cortos de comercialización de productos vegetales. Amaia Ortiz – Neiker-Tecnalia

#### 11:00-11:15 Ronda de preguntas

#### 11:15- 11:45 Pausa- Café

#### 11:45-12:15 Proyectos investigación riesgos químicos 2017 (continuación)

5. Bebidas alcohólicas libres de aminos biógenos con características tecnológicas y organolépticas óptimas. Félix Amárita – AZTI
6. Biosensores para el screening de contaminantes químicos en alimentos. Alex Barranco – AZTI

#### 12:15-12:45 Proyectos investigación riesgos biológicos 2017

1. Contaminación por *Campylobacter* en aves en la CAPV. Ruth Rodríguez – Laboratorio Salud Pública- GV
2. Uso racional de antibióticos en ganadería. Ana Hurtado – Neiker-Tecnalia

#### 12:45-13:00 Proyecto investigación trazabilidad alimentaria 2017

Detección de fraudes en aceites vegetales comercializados en la CAPV. Patricia Sopelana – UPV/EHU

#### 13:00-13:15 Ronda de preguntas

#### 13:15 Cierre de la Jornada

Arantza Madariaga. Directora Gerente de ELIKA Fundazioa

Elika. Segurt. Ikerketarako Plana ([www.euskadi.eus](http://www.euskadi.eus)): <http://bit.ly/2nlk6Fz> /Plan Investigación Seg. Alim: <http://bit.ly/2niRc7X>  
Jardunaldiaren Aurkezpenak eta grabazioa: [http://www.elika.eus/eu/otros\\_documentos.asp?id=116](http://www.elika.eus/eu/otros_documentos.asp?id=116)  
Presentaciones y grabación Jornada: [http://www.elika.eus/es/otros\\_documentos.asp?id=116](http://www.elika.eus/es/otros_documentos.asp?id=116)