

II CICLO DE COLOQUIOS

# CHATEANDO CON LA CIENCIA

OCTUBRE 2017

JUNIO 2018

## ¿Son nuestros alimentos seguros?

Recientemente, la OMS (2015) ha estimado que al año se producen en el mundo **600 millones de casos de enfermedades de transmisión alimentaria** que ocasionan 420.000 muertes, siendo los países en desarrollo y la población infantil menor de cinco años los principales protagonistas de este hecho.

En España, **la garantía de la seguridad alimentaria se basa en el desarrollo de las premisas expuestas en Libro Blanco para la Seguridad Alimentaria**, aprobado por la Comisión Europea en diciembre de 1999.

Su despliegue ha determinado un cambio radical en la salvaguarda de la salud del consumidor y se ha basado en tres aspectos fundamentales: el operador se responsabiliza de ejercer autocontrol sobre los alimentos que maneja, la cadena alimentaria se ha dotado de trazabilidad lo que ha contribuido a la transparencia del sistema de trasiego de alimentos y todas y **cada una de las decisiones reglamentarias a tomar deben venir precedidas de un análisis de riesgos previo que permite priorizar medidas y ejecutar aquellas acciones de control alimentario que se consideran factibles** y decisivas para la mejora de la seguridad alimentaria.

¿Son nuestros alimentos seguros? La respuesta no es fácil: el camino emprendido en su día nos lleva a pensar que **el sistema de control alimentario es cada día más eficaz** y, por tanto, más seguro, pero en el ámbito de la seguridad alimentaria los higienistas tienen una máxima que nunca deben olvidar: **el riesgo cero no existe.**



**Antonio Herrera—Catedrático de Bromatología y Microbiología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza**

Día: jueves, 18 de enero

Hora: 19.30

Lugar: Real Zaragoza Club de Tenis

Dirección: Carretera del Aeropuerto, KM 5,800

**Entrada gratuita hasta completar aforo**



Antonio Herrera se licenció en **Veterinaria por la Universidad de Córdoba en 1970 con Premio Extraordinario y Premio Nacional Fin de Carrera**. Tras su doctorado en dicha Universidad se especializó en Microbiología Alimentaria en el Instituto Pasteur de Lille en 1974. Fue profesor de Bromatología y Microbiología de los Alimentos en la Universidad de Córdoba hasta 1978 que se traslada a Zaragoza como Profesor Agregado hasta 1981 que pasa a ser titular de la cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos hasta octubre de 2017. En la actualidad es Catedrático Emérito de la Universidad de Zaragoza. **Ha impartido cursos de Máster relacionados con la Seguridad Alimentaria en diferentes Universidades**, entre las que se encuentran Zaragoza, Valencia y Las Palmas de Gran Canaria. Es Académico de las Reales Academias de Ciencias Veterinarias de Cataluña y Andalucía Occidental. Ha sido, por el tiempo máximo de dos mandatos, miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AECOSAN), Vocal del Consejo Agroalimentario de Aragón, del Comité de Calidad Alimentaria de Aragón, Miembro de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria y Vicepresidente de su Comisión Científica. Además de sus numerosas publicaciones y participación y coordinación de proyectos científicos, **ha sido Decano de la Facultad de Veterinaria, Rector en funciones de la Universidad de Zaragoza (1996) y Vicerrector de Ordenación Académica de la Universidad de Zaragoza** durante los ocho años de mandato del Prof. Felipe Pétriz como Rector.