



MARÍA ROSA URDIALES, PRESIDENTA DE SESAL

“Fomentamos la cultura de seguridad alimentaria en todos los ámbitos de la sociedad”

LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA CIERRA EL AÑO CON MUCHAS GANAS DE SEGUIR TRABAJANDO POR Y PARA MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, CONTRIBUYENDO DESDE LOS ÁMBITOS PROFESIONALES DE TODOS LOS ASOCIADOS A MINIMIZAR Y/O ELIMINAR EL RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA RELACIONADO CON LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS, SIN OLVIDAR EL IMPACTO QUE ELLO TIENE EN EL MEDIOAMBIENTE.



La Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias (SESAL) es una sociedad científica que nace con el deseo de promocionar y favorecer el óptimo desarrollo de un alto nivel de seguridad alimentaria en nuestro país. Para ello pretende promocionar el debate y la opinión consensuada de los profesionales de la seguridad alimentaria, así como impulsar el intercambio de información y experiencias y la celebración de actividades orientadas a la capacitación y la investigación en esta disciplina científica.

Todas estas actividades se pretenden organizar desde la independencia, la transparencia, la excelencia, la multisectorialidad y la multidisciplinariedad. La sociedad, según comenta **María Rosa Urdiales**, su presidenta, “nace sin ánimo de

lucro para promocionar y favorecer el óptimo desarrollo de un alto nivel de seguridad alimentaria en nuestro país con el objetivo de mejorar la Salud pública”,

SESAL está integrada por profesionales que trabajan en diversos ámbitos relacionados con el sector alimentario: universidad, administración pública, asesorías alimentarias, empresas alimentarias y sus departamentos de calidad, centros de investigación agroalimentarios, especialistas en derecho alimentario y otros.

Estos 22 años de vida son la muestra de su consolidación como sociedad científica, con la celebración de 20 reuniones anuales, que incluyen mesas redondas, conferencias y otras actividades, en diferentes localidades en las que se han abordado múltiples temas de interés relacionados con la seguridad y calidad alimentarias

Su presidenta destaca que se trata de una sociedad científica, que no tiene entre sus objetivos la prestación de servicios, *“pero tiene mucho valor el conocimiento compartido de forma desinteresada entre todos los profesionales asociados, siendo una de las prestaciones más importantes el proporcionar un espacio de debate, lo que permite alcanzar opiniones bien fundamentadas en el conocimiento”*. Por tanto, como señala María Rosa Urdiales, SESAL no tiene entre sus objetivos realizar investigaciones en el sector agroalimentario, ni monitorizarlas; es una asociación de profesionales del mundo amplio de la alimentación donde se comparte información y se genera debate entre sus socios. *“Estos, cada uno desde su ámbito de trabajo, ya desarrolla lo que le compete”*, aclara al respecto.

Asimismo, periódicamente se envía información a los socios para mantenerlos actualizados sobre cualquier novedad legislativa o de interés en los campos de la seguridad y calidad alimentarias.

Pero, sin duda, la principal actividad de la sociedad es la celebración de una reunión anual, en la que diversos expertos abordan temas de actualidad relacionados con la seguridad y calidad alimentarias, completando el programa con la presentación de comunicaciones científicas sobre temas de interés. *“Además se realizan formaciones on line, estando abiertas ambas actividades a la participación de socios y no socios que estén interesados en las materias que se abordan”*, detalla María Rosa Urdiales.

“Poner en valor el trabajo de los profesionales”

De cara al futuro, tal y como adelanta su presidenta, los objetivos de SESAL se centran en seguir creciendo en número de socios; dar visibilidad a la sociedad; poner en valor el trabajo que realizan todos los profesionales que trabajan en los campos de la seguridad y calidad alimentarias; mantener actualizados los conocimientos de los asociados mediante actividades formativas y compartir conocimiento para crear opinión entre los profesionales, y fomentar la cultura de seguridad alimentaria en todos los ámbitos de la sociedad.

Este 2024, la sociedad cuenta con 225 socios, y cierran el año con un buen ambiente entre los asociados. Además de con *“muchas ganas de seguir trabajando por y para mejorar la seguridad alimentaria, contribuyendo desde los ámbitos profesionales de todos los asociados a minimizar y/o eliminar el riesgo para la Salud pública relacionado con la producción y consumo de alimentos, sin olvidar el impacto que ello tiene en el medioambiente”*, según manifiesta María Rosa Urdiales.

Congreso Anual de

La última reunión anual de la Sociedad, celebrada en Tenerife en colaboración con el Ilustre Colegio Oficial de Biólogos de Canarias, tuvo como lema

‘Producción de alimentos en escenarios complejos: amenazas y oportunidades’. Comenzó con una conferencia inaugural, impartida por Ana Rodríguez Castaño, secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, sobre *La Política Agraria Común y el Plan estratégico de la PAC de España (PREPAC)*. Además, se desarrollaron tres mesas redondas, que contaron con la participación de varios expertos, en las que se abordaron temas como inteligencia artificial y seguridad alimentaria; nuevos requisitos para los plásticos de uso alimentario, y el uso y reutilización de agua como factor limitante en el sector alimentario.

Las jornadas se completaron con la presentación de interesantes comunicaciones orales y exposición de pósters sobre diferentes investigaciones relacionadas con la temática de la reunión.

En las jornadas anuales, la sociedad recoge temas que en ese momento reflejen aspectos de la actualidad y la realidad de la producción de alimentos y su afección a los consumidores. (Pueden verse los distintos lemas y contenidos de las reuniones anuales en la dirección <https://sesal.org/historico-de-actividades>). 🐾

“SESAL SE CREÓ HACE 22 AÑOS PARA VISIBILIZAR Y PONER EN VALOR EL TRABAJO QUE SE REALIZA EN LOS ÁMBITOS DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS”