

### 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. 23 al 25 abril Córdoba (España)



El 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria se celebrará en el Palacio de Congresos de Córdoba, España, del 23 al 25 de abril. Se trata de un evento de gran interés donde participarán más de 600 expertos de diferentes ramas, desde veterinarios, farmacéuticos, químicos, tecnólogos de alimentos y demás profesiones relacionadas con el tema y las más prestigiosas empresas alimentarias.

**3er/rd** CONGRESO INTERNACIONAL DE AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON SELF-CONTROL AND FOOD SAFETY  
CÓRDOBA,  
23-25 ABRIL | 08

\*  
**AMPLIADO EL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE COMUNICACIONES al 10 de marzo**

ENTRAR ENTER

Secretaría Técnica: SANI-CONGRESS<sup>®</sup>  
Edificio Expo. Inca Garcilaso, s/n  
Isla de la Cartuja  
41092 Sevilla / España  
tel. +34 902 190 848  
fax: +34 902 190 850

ORGANIZA:  
JUNTA DE ANDALUCIA  
CONSEJO DE VINO

KAUSAL

Sede/Venue:  
Palacio de Congresos de Córdoba

E-mail: [sanicongress@3seguridadalimentaria.com](mailto:sanicongress@3seguridadalimentaria.com)

### Un proyecto eficaz hacia la seguridad alimentaria

La Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, organiza el III Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria del 23 al 25 de abril

La demanda de alimentos por el consumidor, incluye un elevado nivel de seguridad y salubridad en los productos alimenticios, difícil de conseguir solo con el estricto cumplimiento por parte del sector productivo y de las disposiciones legales en materia de sanidad. Como consecuencia, la ley establece además, la obligatoriedad de incorporar en

la gestión de la empresa, procedimientos de análisis de peligros sobre los alimentos que se comercializan e instaurar un sistema de autocontrol en cada empresa.

Con este reto de mejorar el grado de seguridad de los alimentos que consumimos diariamente y evaluar los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios, la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía celebra la próxima edición del Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria, que cumple su tercera edición.

La primavera cordobesa es el escenario elegido para la cita, que promete ser convertirse en un punto de encuentro ineludible para el sector responsable de calidad higiénica de los productos alimenticios. Así, farmacéuticos, veterinarios, químicos, tecnólogos de alimentos y demás profesiones relacionadas con el tema y las más prestigiosas empresas alimentarias se darán cita en el Palacio de Congreso de Córdoba, donde se celebrará el encuentro del 23 al 25 de abril.

Este foro de discusión pretende compartir experiencias, novedades y la búsqueda de soluciones, que se plantean como un desafío permanente en la aplicación y evaluación de los sistemas de autocontrol en los diferentes establecimientos alimentarios para garantizar el mejor grado de seguridad en los alimentos destinados al consumidor.

Como preámbulo del encuentro tendrá lugar dos talleres pre-congresuales. El primero sobre la aplicación del concepto de flexibilidad en metodologías APPCC/HACCP, y otro sobre Planes de Control de la Cadena Alimentaria.

El programa científico incluye además, cuatro conferencias y cuatro mesas redondas. Durante el primer día, la conferencia inaugural bajo el título de la situación actual de la aplicación del APPCC/HACCP, pretende analizar las novedades en la implantación y desarrollo del sistema APPCC/HACCP, conocer la situación y el grado de implantación de dicha metodología en los distintos países.

A continuación, tendrá lugar la primera mesa redonda del programa sobre 'Avances en la aplicación del APPCC/HACCP' en la cual se tratará la situación actual en España, las experiencias en países de la CEE y medios complementarios para este sistema.

El jueves 24, será el día más intenso en cuanto a contenidos. La sesión se iniciará analizando la flexibilidad en los sistemas de autocontrol en pequeña y mediana empresa a través una conferencia coloquio, cuyo objetivo es abordar las dificultades de la implantación del sistema en este modelo de empresas. Seguidamente, tomará el relevo la segunda mesa redonda sobre 'Desarrollo de guías de flexibilidad de sistemas de autocontrol', y a continuación en una nueva conferencia coloquio aborda el tema de 'la producción primaria y la aplicación de las metodologías de autocontrol. Momento en que se pondrá de relevancia la situación internacional sobre la aplicación de metodologías de autocontrol en la producción primaria, así como experiencias sobre implantación de prácticas correctas de higiene en la producción primaria.

Durante este día se celebrará un bloque de comunicaciones orales donde los participantes al congreso presentarán sus trabajos. Por último, la tercera mesa redonda del programa cerrará la jornada del jueves debatiendo sobre 'Guías de prácticas correctas de higiene en la producción primaria.

La última jornada profundizará acerca de 'la auditoria/supervisión de la metodología APPCC/HACCP. La norma Une-en ISO 2220 y otras normas de referencia. Seguidamente la cuarta mesa redonda versará sobre auditorias entre operadores económicos.

Finalmente, el broche de oro lo pondrá la conferenciante Carol A. Wallace, rectora del Food Safety Management, que tratará el futuro en la aplicación APPCC/HACCP. El programa se cerrará con las conclusiones del congreso y la entrega de premios a los mejores trabajos presentados.

## Presentación

Estimado compañero:

Como ya sabrás, el **Tercer Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria se celebrará en Córdoba (España) del 23 al 25 de Abril de 2.008.**

Los miembros del Comité Organizador y Científico estamos trabajando con ilusión para conseguir el éxito que todos deseamos. Para cumplir este objetivo, se hace imprescindible tu valiosa participación activa.

Desde aquí queremos lanzar una especial invitación a la participación en este congreso internacional, a los Operadores Económicos de las Empresas Alimentarias y a las Asociaciones de Consumidores, para así someter a debate, junto con la perspectiva del Control Sanitario Oficial, y otros sectores, las diferentes visiones que los sistemas de autocontrol confieren a la seguridad de los alimentos.

Del mismo modo, animamos a participar a los Agentes Sanitarios del Control Oficial de las diversas administraciones, al Personal Docente y a los Técnicos de las Empresas Asesoras pues juntos, lograremos convertir este evento en un foro excepcional de intercambio de experiencias, conocimientos y opiniones que nos permitirá avanzar en este fascinante mundo de la seguridad de los alimentos.

Hacer por último, una mención especial al Programa Social que estamos preparando y que nos permitirá disfrutar tanto a nivel profesional como personal, de unos inolvidables días de primavera en esta magnífica e histórica ciudad de Córdoba, Patrimonio de la Humanidad.

Como anticipo te avanzamos el programa preliminar del congreso.

Recibe un cordial saludo.

**Francisco Antón Muñoz**  
Presidente del Comité organizado

COMITÉ ORGANIZADOR	COMITÉ CIENTÍFICO
<p><b>PRESIDENTE</b> <b>D. Francisco Antón Muñoz</b> Delegación Provincial de Salud de Córdoba</p> <p><b>VICEPRESIDENTE</b> <b>D. Luis Manuel Santiago Fernández</b> Delegación Provincial de Salud de Córdoba</p> <p><b>SECRETARIO</b> <b>D. Rafael Gómez Díaz</b> Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba</p> <p><b>VOCALES</b> <b>D. Ignacio Aguilera Hermosilla</b> Distrito Sanitario Córdoba Sur</p> <p><b>D. Francis García Bouzas</b> Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p> <p><b>D. Javier García González</b> Departamento de Sanidad. Gobierno Vasco</p> <p><b>D. Juan Carlos Gómez Medina</b> Área Sanitaria Norte de Córdoba</p>	<p><b>Presidenta</b> <b>D<sup>a</sup>. Rosario Sánchez-Laulhé Ollero</b> Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía Vocales</p> <p><b>D. Mario César Acosta Rodríguez</b> Distrito Sanitario Guadalquivir. Córdoba</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Arantza Alustiza Landa</b> Subdirección de Salud Pública de Guipúzcoa</p> <p><b>D. Manuel Ángel Amaro López</b> Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba</p> <p><b>D. Rafael Jesús Astorga Márquez</b> Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba</p> <p><b>D. José Antonio Conejo Díaz</b> Dirección General de Salud Pública y Participación.</p>

<p><b>D. Juan Luis Maldonado Borrego</b> Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía</p> <p><b>D. Jesús Peinado Álvarez</b> Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p> <p><b>D. José Pérez Aparicio</b> Distrito Sanitario Valle del Guadalhorce. Málaga.</p> <p><b>D. José Pérez-Rendón González</b> Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p> <p><b>D. Miguel Perona Salas</b> Distrito Sanitario Córdoba Sur</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Francisca Raya Raya</b> Distrito Sanitario Córdoba Sur</p> <p><b>D<sup>a</sup> Rosario Rodríguez Martínez</b> Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p> <p><b>D<sup>a</sup>. María Angustias Sánchez Jurado</b> Distrito Sanitario de Córdoba</p> <p><b>D. Antonio Varo Baena</b> Delegación Provincial de Salud de Córdoba</p> <p><b>D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> José Viñuela González</b> Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p>	<p>Consejería de Salud. Junta de Andalucía</p> <p><b>D. Eduardo Corral Román</b> Puleva Food, S.L.. Granada</p> <p><b>D. Robert Gaze</b> Campden&amp;Chorleywood Food Research Association. Reino Unido.</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Catalina Gómez López</b> Distrito Sanitario Jaén Nordeste</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Concepción Hidalgo García</b> Distrito Sanitario Sierra de Huelva Andévalo Central</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Sara Mortimore</b> Generall Mills EEUU</p> <p><b>D. Andrés Otero Carballeira</b> Facultad de Veterinaria. Universidad de León</p> <p><b>D. Francisco Paz Castro</b> Distrito Sanitario Sevilla Norte</p> <p><b>D. José Luis Redondo Calderón</b> Delegación Provincial de Salud de Córdoba</p> <p><b>D<sup>a</sup>. Ana Troncoso González</b> Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla</p>
---	---

## PROGRAMA CIENTÍFICO

### MIÉRCOLES 23 DE ABRIL

8.30 h entrega de Documentación de Talleres

9.00 h **Talleres Pre- congreso:**  
ALLER 1- **Aplicación del concepto Flexibilidad en metodologías PPCC/HACCP**  
ALLER 2- **Planes de Control de la Cadena Alimentaria**

1.30 h entrega de Documentación de Congreso

2.00 h inauguración Oficial

2.30 h presentación de la Dirección General de Salud Pública y Participación

4.00 h Inmuerzo de Trabajo

6.00 h Conferencia Inaugural: **SITUACIÓN ACTUAL DE LA APLICACIÓN DEL PPCC/HACCP**

**D<sup>a</sup> Paola Testori Coggi**

*Directorate General Health And Consumer Protection. European Commission.*

### 7.00 h Mesa Redonda 1: **AVANCES EN LA APLICACIÓN APPCC/HACCP**

#### **Situación Actual en España"**

**D. José Ignacio Arranz Recio**

*Director Ejecutivo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.*

#### **Experiencias en países de la CE. Impacto del nuevo marco regulador europeo"**

**D. Geert de Porter**

*Directeur General Department Laboratories. Belgian Federal Food Safety Agency.*

#### **Evaluación en Riesgos de Materias Primas"**

**D. Robert Gaze**

*HACCP & Quality Systems Section Manager. Campden & Chorleywood Food Research Association. United Kingdom.*

0.30 h Cto Social

### **JUEVES 24 DE ABRIL**

#### 9.00 h Conferencia Coloquio: **FLEXIBILIDAD EN LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA**

**Objetivo: abordar las dificultades de la implantación del sistema APPCC/HACCP en las pequeñas y medianas empresas y sus posibles soluciones mediante la aplicación de criterios de flexibilidad. Impacto del documento de orientación de la Comisión Europea sobre la aplicación de los criterios de flexibilidad.**

**D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> de Lourdes Costarrica**

*Officer in Charge Food Quality & Standards Service Nutrition and Consumer Protection Division. FAO.*

**D. Thierry Chalus**

*Directorate General Health and Consumer Protection. European Commission.*

0.00 h Casa Café

### 0.30 h Mesa Redonda 2: **DESARROLLO DE GUÍAS DE FLEXIBILIDAD DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

#### **Conclusiones del taller de flexibilidad"**

**D. Santiago Valcárcel Alonso**

*Técnico de Salud Pública. Subdirección de Salud Pública de Vizcaya. País Vasco.*

#### **Desarrollo de Guías Internacionales"**

#### **Desarrollo de Guías Autonómicas"**

#### **Desarrollo de Guías por Asociaciones Empresariales"**

2.00 h Bloque de Comunicaciones Orales

4.00 h Almuerzo de Trabajo



6.00 h Conferencia Coloquio: **LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y LA APLICACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS DE AUTOCONTROL**

Objetivo: **situación internacional sobre la aplicación de metodologías de autocontrol en la producción primaria. Experiencias sobre implantación de prácticas correctas de higiene en la producción primaria.**

**D<sup>r</sup>. Alejandro Thiermann**

resident terrestrial Animal Health Code Commission. World Organization for Animal Health (OIE).

**D<sup>a</sup>. Elsa Alina Murano**

vice Chancellor and Dean Texas A & M Agriculture. EEUU.

7.00 h Defensa de pósteres

7.30 h Mesa Redonda 3: **GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

**Ámbito Administración Internacional"**

**D<sup>r</sup>. Carlos Agrela Pinheiro**

Director General de Veterinaria. Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Pesca. Portugal

**Ámbito Administración Nacional"**

**D<sup>r</sup>. Carlos Javier Escribano Mora**

Director General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Vicepresidente Primero de la Agencia Española de Seguridad Nutrición.

**D<sup>r</sup>. Baudilio Fernández-Mardomingo Barriuso**

Director General de Producción Agropecuaria. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León

**Ámbito Empresarial"**

**D<sup>r</sup>. Miguel Angel Díaz Yubero**

Director General COVAP. Córdoba

1.00 h Cena de Gala

**VIERNES 25 DE ABRIL**

9.00 h Conferencia Coloquio: **LA AUDITORÍA/SUPERVISIÓN DE LA METODOLOGÍA APPCC/HACCP. LA NORMA UNE-EN ISO 22000 Y OTRAS NORMAS DE REFERENCIA**

Objetivo: **normas de referencias para la auditorías de sistemas basados en la metodología APPCC/HACCP. La supervisión de los sistemas APPCC/HACCP desde la perspectiva del control oficial.**

**D<sup>r</sup>. Jacob Faergemand**

ales And Technical Director, BNR Food. Bureau Veritas Certification. Denmark

10.00 h Mesa Redonda 4: **AUDITORÍAS ENTRE OPERADORES ECONÓMICOS**

10.30 h Mesa Redonda 4: **AUDITORÍAS ENTRE OPERADORES ECONÓMICOS**

### **Experiencias en Empresas Auditoras"**

**D. Adrián Martínez Bazaga**

*Director Actividad Agroalimentaria. Bureau Veritas España.*

### **Experiencias en Empresas Distribuidoras"**

**D. Luis Ignacio Plá Carceller**

*Director de Calidad. Mercadona. Valencia. España.*

### **Experiencias en Empresas Suministradoras"**

**D. Eduardo Corral Román**

*Director División Nutrición Infantil. PULEVA. Granada. España.*

2.00 h Conferencia de Clausura: **FUTURO EN LA APLICACIÓN APPCC/HACCP**

**D<sup>a</sup>. Carol A. Wallace**

*Principal Lecturer Food Safety Management. Lancashire School of Health & Postgraduate Medicine. University of Central Lancashire. United Kingdom.*

3.00 h Conclusiones del Congreso

3.30 h Cto de Clausura y entrega de Premios

4.00 h Copa de Despedida

## **INFORMACIÓN TALLERES**

Previo al Congreso tendrán lugar los siguientes talleres:

**TALLER 1: "APLICACIÓN DEL CONCEPTO FLEXIBILIDAD EN METODOLOGÍA APPCC/HACCP"**

### **HORARIO:**

De 9 a 11,30 del día 23 de Abril de 2008

### **OBJETIVOS:**

Crear un foro de discusión en torno al concepto de flexibilidad para la metodología APPCC/HACCP, entre tres estamentos implicados:

1. La Empresa que debe ser la que implante el sistema.
2. Las Empresas Auditoras/Consultoras que deben dar el apoyo técnico necesario para implantarlo.
3. La Administración que debe evaluar el sistema implantado.

### **PONENTES:**

- Representantes de Empresas privadas.
- Representantes de Empresas Auditoras/ Consultoras.
- Representantes de las Administraciones Autonómicas.

### **METODOLOGÍA DOCENTE:**

En la mesa redonda intervendrán los representantes de los estamentos implicados. Posteriormente se iniciará un turno de intervenciones para discutir en Foro Abierto. Las conclusiones obtenidas de este taller, podrán ser presentadas en la Mesa de Flexibilidad.

### **CONTENIDOS:**

- Principales problemas de la implantación de un Sistema APPCC/HACCP completo que harían necesario aplicar aspectos de flexibilidad

- Perfil del establecimiento diana de la aplicación de la flexibilidad
- Modelos / Metodologías de flexibilidad

**DIRIGIDO A:**

Personal de la empresa alimentaria, a personal de auditorías/ consultorías, y a personal de la administración.

**COORDINADOR:**

D. Santiago Valcárcel  
Técnico de Salud Pública. Subdirección de Salud Pública de Vizcaya. País Vasco.

TALLER 2: "PLANES DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA"

**HORARIO:**

De 9 a 11,30 del día 23 de Abril de 2008

**OBJETIVOS:**

El Reglamento (CE) 882/2004 obliga a las administraciones de los países miembros con competencias en el ámbito de la Seguridad Alimentaria, a elaborar un Plan Nacional de Control, de carácter único, integrado y plurianual.

En el Plan deben incluirse las auditorías (internas y externas) que las autoridades competentes están obligadas a instaurar, a fin de garantizar una coordinación eficaz y efectiva, así como la imparcialidad, calidad y coherencia de los controles oficiales.

El objetivo del taller sería compartir las experiencias (ya en marcha o en fase de diseño), entre las distintas administraciones, tanto en lo referente a los Planes de Control, como a los modelos y sistemas de auditoría.

**PONENTES:**

- Representantes de la Administración del Estado con competencias en Seguridad Alimentaria (AESAN y MAPA).
- Representante de CCAA, con competencias en seguridad Alimentaria y planes de control ya definidos.
- Representantes de las administración del estado, autonómicas y locales, con modelos de auditoría, inter e intra niveles en funcionamiento.

**METODOLOGÍA DOCENTE:**

El taller estaría dividido en dos bloques:

- Una primera exposición ponentes referido al diseño e implantación de Planes de Control y posterior discusión.
- Una segunda exposición ponentes referida a auditorías y posterior discusión.

En ambos casos, el tiempo de exposición serían 30 y 45 minutos de debate.

**CONTENIDOS:**

- Requerimientos de Planes de Control de la Cadena Alimentaria en el espacio Europeo (Reglamento (CE) 882/2004 y Decisión 2007/363/CE).
- Diseño de Planes nacionales y regionales.
- Supervisión/auditoría inter e intraniveles.

**DIRIGIDO A:**

Representantes de las administraciones nacionales, autonómicas y locales con competencias en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.

**COORDINADOR:**

D. Santiago Valcárcel



Técnico de Salud Pública. Subdirección de Salud Pública de Vizcaya. País Vasco..

**La cuota de inscripción para cada taller es de 150 €  
Las plazas son limitadas y se asignarán por orden de inscripción  
La inscripción a los talleres se realizará a través de la página web  
o el boletín de inscripción del programa.**

## PRESENTACIÓN DE COMUNICACIONES Y PÓSTERS

### NORMAS GENERALES

1. El Congreso admitirá **comunicaciones originales**, no admitiéndose comunicaciones presentadas en otras reuniones científicas o ya publicadas.
2. Las comunicaciones serán libres y en formato **Oral o Póster**.
3. El Comité Científico se encargará de la **valoración y selección de los trabajos**, mediante la evaluación de la calidad científica, la originalidad e interés, la aplicación práctica y la claridad en la presentación de resultados, decidiendo en su caso la conveniencia de su presentación como comunicación oral o póster.
4. Es imprescindible que el ponente de la comunicación, que será además el primer firmante, se inscriba en el Congreso, una vez se le comunique la admisión de su trabajo.
5. Un mismo ponente/primer firmante podrá presentar un máximo de dos comunicaciones.
6. Los autores serán un máximo de seis, identificados por primer apellido e iniciales de nombre.
7. Los resúmenes de las comunicaciones se redactarán en castellano y/o inglés y **se remitirán exclusivamente a través de la página web: [www.3seguridadalimentaria.com](http://www.3seguridadalimentaria.com)** en su apartado correspondiente. No se admitirá otro tipo de envío. Ante cualquier duda rogamos contacte con la Secretaría Científica, [s.cientifica@3seguridadalimentaria.com](mailto:s.cientifica@3seguridadalimentaria.com)
8. El plazo de recepción de resúmenes finaliza el **10 de marzo de 2008**.
9. El Comité Científico se encargará de la valoración y selección de los trabajos, y comunicará la aceptación de los mismos antes del \_\_\_\_\_, mediante correo electrónico.
10. Todos los resúmenes admitidos serán publicados en la página web de la organización, a menos que el autor no haya formalizado su inscripción en la fecha prevista.
11. La presentación de una comunicación al Congreso supondrá la aceptación de la presente normativa.

## INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS RESÚMENES

- Se cumplimentarán los datos solicitados, especialmente **los datos de contacto**, ya que cualquier información relacionada con las comunicaciones se realizará mediante correo electrónico.
- El resumen tendrá un contenido máximo de 400 palabras, se estructurará según el orden habitual: **introducción, objetivos, material y método, resultados, conclusiones y/o discusión.**
- En el resumen **no se admitirán gráficos, figuras, tablas ni letras en negrita.**
- Se evitará en lo posible el uso de abreviaturas. Si resulta imprescindible la primera vez que se utilice se incluirá entre paréntesis la denominación completa.

## NORMAS ESPECÍFICAS. COMUNICACIONES ORALES

1. El tiempo máximo de exposición oral será de 8 minutos.
2. El ponente podrá aportar su presentación en soporte CD, o Pen-drive en la secretaría del congreso, durante el mismo.
3. Para la exposición oral sólo se admitirá el formato Power Point , con una extensión máxima de 18 diapositivas. La primera diapositiva deberá mostrar el nombre de los autores, indicando el ponente así como el título del trabajo presentado.
4. El Comité Científico se reserva el derecho a recabar información adicional sobre la comunicación oral presentada, así como la conveniencia de proponer su exposición como póster.
5. Si el ponente desea que su presentación de Power Point sea incluida en el material entregado a los participantes, deberá remitirla a través de la página web, en su apartado correspondiente, con una antelación mínima de 10 días antes del inicio del Congreso.

## NORMAS ESPECÍFICAS. COMUNICACIONES PÓSTER

1. **Las dimensiones del póster serán de 120 cm. de alto por 90 cm. de ancho.**
2. El póster deberá ser legible a 2 metros, sugiriendo un tamaño mínimo de letra de 22.
3. Los pósters deberán estar colocados en el espacio que se asigne para ello, **antes de las 11:00h del día 23 de Abril.**

4. Si el ponente desea que el contenido del póster sea incluido en el material entregado a los participantes, deberá remitirlo a través de la página web, en su apartado correspondiente, **en formato Power Point (máximo 6 diapositivas)**, con una antelación mínima de 10 días, antes del inicio del congreso.

5. La Organización agradecería la incorporación a pie de póster de una funda plástica con copias del Póster en tamaño A4, a disposición de los asistentes.

## INFORMACIÓN GENERAL

### SEDE DEL CONGRESO

Palacio de Congresos de Córdoba  
C/ Torrijos, 10 · 14003 · Córdoba

### ORGANIZA

Consejería de Salud, Junta de Andalucía

### SECRETARÍA TÉCNICA

Sanicongress  
Isla de la Cartuja, s/n -Edificio Expo  
41092 - Sevilla  
Tel: 902 190 848 - Fax: 902 190 850  
e-mail: [sanicongress@3seguridadalimentaria.com](mailto:sanicongress@3seguridadalimentaria.com)  
Actualización permanente en la Web: [www.3seguridadalimentaria.com](http://www.3seguridadalimentaria.com)

### PREMIOS

**Se otorgarán los siguientes Premios:**

- Premio a la Mejor Comunicación Oral otorgado por el Comité Científico.
- Premio a la Mejor Comunicación Póster otorgado por el Comité Científico.

### PROGRAMA SOCIAL

#### Miércoles 23

- 20.30 horas: Visita Nocturna Privada a la Mezquita- Catedral.
- 21.30 horas: Cocktail de Bienvenida. Excmo. Ayto. de Córdoba.

#### Jueves 24

- 21.30 horas: Cena Oficial.

### ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

**Talleres:** Miércoles 23 de abril a partir de las 08.30 h.

**Congreso:** Miércoles 23 de abril a partir de las 11.00 h.

### EXPOSICIÓN COMERCIAL

Durante la celebración del Congreso, podrán visitarse los stands de las Empresas y Entidades expositoras.

### PAUSA CAFÉ

Durante las pausas del programa, se servirá café en la zona de Exposición Comercial.

### FECHAS A RECORDAR

Plazo de Presentación de Comunicaciones: **10 de Marzo** de 2.008

Fecha límite cancelación Reserva de Alojamiento sin 100 % recargo: **31 de Marzo** de 2.008

Cambio de precio Cuota de Inscripción: **24 de Marzo** de 2.008

### DIFUSIÓN DEL CONGRESO

La Organización les agradece la labor que puedan realizar para la difusión de este Congreso a otras personas interesadas.