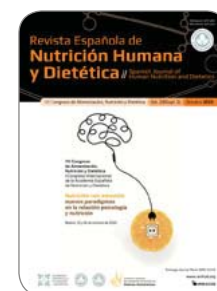


## VII Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética

I Congreso Internacional de la Academia Española de Nutrición y Dietética

## Nutrición con emoción: nuevos paradigmas en la relación psicología y nutrición


[www.renhyd.org](http://www.renhyd.org)

16 de octubre de 2025

## INVESTIGACIONES DE LA ACADEMIA

### PONENCIA\_3



## Guía sobre seguridad alimentaria: análisis del riesgo

Rafael Urrialde<sup>1,2,\*</sup>

<sup>1</sup>Coordinador Grupo de Especialización de Seguridad Alimentaria, Nutrición e Investigación, Desarrollo e Innovación de la Academia, Madrid, España.

<sup>2</sup>Profesor Unidad Docente de Fisiología Vegetal, Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España.

\*[sanidi@academianutricion.org](mailto:sanidi@academianutricion.org)

La seguridad alimentaria es un componente esencial de la salud pública que garantiza que los alimentos sean seguros, nutritivos y aptos para el consumo humano. Desde la implementación del Reglamento (CE) 178/2002, la Unión Europea adoptó un enfoque y sistema de trabajo basado en el Análisis del Riesgo, dividido en tres componentes: Determinación, Gestión y Comunicación del riesgo.

La Determinación del Riesgo es una fase de evaluación científica que identifica y caracteriza los peligros (biológicos, químicos o físicos), evalúa el grado de exposición y cuantifica la probabilidad de efectos adversos para la salud de los ciudadanos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es la que tiene la responsabilidad de realizar esta tarea en el territorio de la Unión Europea (agencias o autoridades homólogas tienen la responsabilidad en el resto de los países o territorios a nivel mundial), sin intervenir en la gestión normativa.

La Gestión del Riesgo implica a autoridades reguladoras, empresas alimentarias, asociaciones de consumidores y entidades sociales que, considerando los datos científicos,

desarrollan normativas y las aplican, dependiendo de su responsabilidad, y controles como el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Además, se han incorporado estándares voluntarios como las normas ISO 22000, 9000 y 14000 para asegurar calidad, inocuidad y sostenibilidad ambiental.

La comunicación del riesgo promueve el intercambio transparente de información entre científicos, autoridades, empresas y consumidores, incluyendo como parte esencial los sistemas de alerta rápida como el SCIRI (España), RASFF (UE) e INFOSAN (OMS-FAO).

Otro aspecto imprescindible para garantizar la inocuidad de alimentos y bebidas es "La Cultura de Seguridad Alimentaria", recientemente incorporada al Reglamento (UE) 2021/382, que exige el compromiso de las empresas alimentarias y de sus estructuras y departamentos a nivel de recursos humanos y ejecutivos para establecer prácticas seguras, formación continua y comunicación efectiva interna como garantía para poder realizar también comunicación externa basada en la evidencia científica y en el cumplimiento de

normas y de estándares voluntarios de calidad. También se destacan nuevos enfoques hacia la transparencia y sostenibilidad en la legislación alimentaria desde 2019 y 2023.

En conjunto, estos elementos constituyen un marco sólido para prevenir riesgos alimentarios, proteger la salud pública y fomentar la confianza de los consumidores en los sistemas alimentarios modernos, siendo un claro ejemplo España, que en los rankings de seguridad alimentaria (garantía de inocuidad alimentos) está en las posiciones más avanzadas a nivel mundial y la Unión Europea de forma global probablemente es el mercado más seguro a nivel mundial.

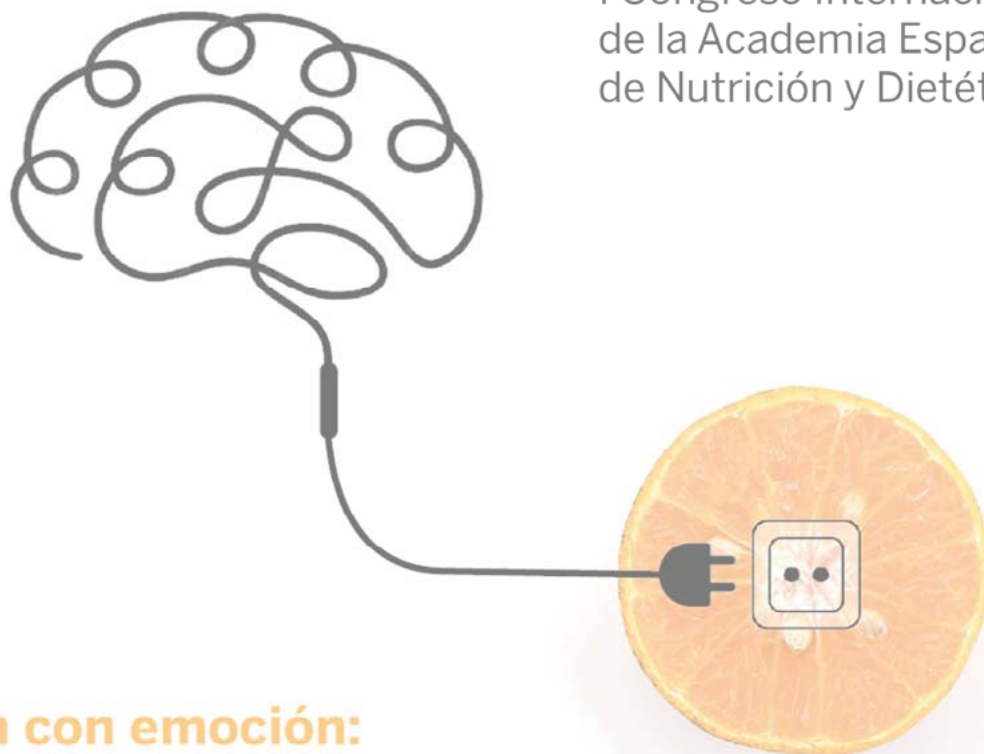
## conflicto de intereses

El autor expresa que no existen conflictos de interés al realizar el manuscrito.

## referencias

- Espona E, González L, Molina A, Montoya A, Quevedo, Urrialde R (coordinador). Guía sobre seguridad alimentaria: análisis del riesgo. Grupo de especialización de seguridad alimentaria y nutrición e investigación, desarrollo e innovación de la Academia Española de Nutrición y Dietética. 2024. Disponible en: [https://www.academianutricionydietetica.org/pro/uploads/NOTICIAS/Documentos/GruposEspecializacion/SANIDi/AEND\\_hoja\\_informativa\\_seguridad\\_alimentaria.pdf](https://www.academianutricionydietetica.org/pro/uploads/NOTICIAS/Documentos/GruposEspecializacion/SANIDi/AEND_hoja_informativa_seguridad_alimentaria.pdf).

VII Congreso  
de Alimentación,  
Nutrición y Dietética  
I Congreso Internacional  
de la Academia Española  
de Nutrición y Dietética



**Nutrición con emoción:  
nuevos paradigmas  
en la relación psicología  
y nutrición**