

CYTALIA

XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

| 2 0 0 8

www.cytalia2008.es



9, 10 y 11 de abril

Madrid, Universidad Complutense

PROGRAMA FINAL

CYTALIA

XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | 2008

9, 10 y 11 de abril | Madrid, Universidad Complutense

COMITÉ DE HONOR

- Excm. Sra. Dña. Elena Espinosa Mangana
Ministra de Agricultura Pesca y Alimentación
- Excmo. Sr. D. Bernat Soria Escoms
Ministro de Sanidad y Consumo
- Excm. Sra. Dña. Esperanza Aguirre Gil de Biedma
Presidenta de la Comunidad de Madrid
- Excmo. Sr. D. Alberto Ruiz Gallardón
Alcalde de Madrid
- Excmo. y Mfco. Sr. D. Carlos Berzosa Alonso-Martínez
Rector de la Universidad Complutense de Madrid
- Ilmo. Sr. D. Joaquín Goyache Goñi
*Decano de Veterinaria. Facultad de Veterinaria.
Universidad Complutense de Madrid*
- Ilmo. Sr. D. Ángel Nogales Espert
*Decano de Medicina. Facultad de Medicina.
Universidad Complutense de Madrid.*
- Excmo. Sr. D. Carlos Martínez Alonso
Presidente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas
- Ilma. Sra. Dña. Teresa García Lacarra
*Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid*

COMITÉ PRESIDENCIAL

- J. Alfredo Martínez Hernández
Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)
- Herminia Lorenzo Benítez
Asociación de Diplomados en Enfermería de Nutrición y Dietética (ADENYD)
- Giuseppe Russolillo Femenías
Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N)
- M^a Dolores Romero de Ávila Hidalgo
Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA)
- Antonio Villarino Marín
Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)
- Federico Argüelles Martín
Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)
- Gregorio Varela Moreiras
Sociedad Española de Nutrición (SEN)
- Miguel Ángel Gassull i Duró
Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
- Javier Aranceta Bartrina
Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)
- Abelardo García de Lorenzo
Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral (SENPE)

COMITÉ CIENTÍFICO

PRESIDENTE

- Javier Borderías Juárez
Instituto del Frío. CSIC
- Sara Bastida Codina
Instituto del Frío. CSIC
- M^a Dolores Cabañas Armesilla
Facultad de Medicina. UCM
- Marta María Calvo Rodríguez
Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC
- Javier Fontecha Alonso
Instituto del Frío. CSIC
- Luis García Diz
Facultad de Farmacia. UCM
- Gonzalo García de Fernando Minguillón
Facultad de Veterinaria. UCM
- Teresa García Lacarra
Facultad de Veterinaria. UCM
- M^a José González Muñoz
Facultad de Farmacia. UAH
- Tomás Herraiz Tomico
Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC
- Lorenzo de la Hoz Perales
Facultad de Veterinaria. UCM
- Francisco Jiménez Colmenero
Instituto del Frío. CSIC
- Manuela Juárez Iglesias
Instituto del Frío. CSIC
- Nabil Khayyat Khury
Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)
- M^a Dolores Marrodan Serrano
Facultad de Ciencias Biológicas. UCM
- Federico Morais Fernández-Sanguino
Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas. (FIAB)
- Manuel Núñez Gutiérrez
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)
- Isidra Recio Sánchez
Instituto del Frío. CSIC
- Pedro Fernando Rouco Pérez
Facultad de Veterinaria. UCM
- Francisco Sánchez Muniz
Facultad de Farmacia. UCM
- M^a Luz Sanz Murias
Instituto de Química Orgánica General. CSIC
- M^a Dolores Selgas Cortecero
Facultad de Veterinaria. UCM
- Javier Señoráns Rodríguez
Facultad de Ciencias. UAM

COMITÉ ORGANIZADOR

PRESIDENTE

- Ignacio Sánchez-González
Vicepresidente de ALCYTA
- M^a Dolores Romero de Ávila Hidalgo
Presidenta ALCYTA
- Sara Ortiz Díez
Secretaria ALCYTA

PROGRAMA PRELIMINAR

Miércoles, 9 de Abril 2008

09:00-10:00 Entrega de documentación

CURSOS SATÉLITE Y PRESENTACIÓN DE COMUNICACIONES ORALES

Cursos satélites: El acceso será gratuito y limitado hasta cubrir vacantes previa inscripción en la secretaría técnica.

10:00-14:00

Sala Botella

Satélite I. Patrocinado por COCA COLA
Papel de los zumos en una alimentación saludable. Compuestos bioactivos, naturales y adicionales durante la fabricación (vitaminas, minerales, fibra alimentaria y antioxidantes)

Ponentes:

Importancia nutricional de los zumos de frutas en la dieta diaria

Elena Alonso Aperte

Facultad de Farmacia. Universidad San Pablo CEU. Madrid

Desarrollo tecnológico y valor nutricional de los zumos, néctares y bebidas a base de frutas

Gaspar Ros Berruezo

Facultad de Veterinaria, y Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Murcia

Fibra dietética y oligosacáridos en zumos y bebidas de frutas

M^a Jesús Periago Castón

Facultad de Veterinaria, y Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Murcia

Zumos de frutas y antioxidantes naturales: vitaminas y compuestos fenólicos

Juana María Morillas Ruiz

Universidad Católica San Antonio de Murcia

Moderadora:

Francisco Sánchez Muniz

Facultad de Farmacia. UCM. Madrid

10:00-14:00

Sala Schüller

Satélite II. Patrocinado por AINIA
Reglamento 1924/2006, alegaciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables

Ponentes:

Antecedentes y etiquetado de productos con alegaciones nutricionales y/o propiedades saludables

José M^a Ferrer Villar

Jefe del Departamento de Legislación de ainia. Valencia

Evolución de la legislación hasta alcanzar el Reglamento 1924/2006 y las repercusiones del nuevo reglamento sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos

José M^a Ferrer Villar/Aurora Montava del Arco

Departamento de Legislación de ainia. Valencia

Situación actual y tratamiento por la EFSA de las solicitudes sobre alegaciones de propiedades saludables

Aurora Montava del Arco

Técnico del Departamento de Legislación de ainia. Valencia

Moderar:

Federico Morais Fernández-Sanguino

Federación de Industrias de Bebidas y Alimentos. Madrid

14:00-16:00

Comida libre

16:00-20:00

Sala Schüller

Sesión de Comunicaciones orales I
Temas: Alimentos Funcionales. Higiene y Seguridad Alimentaria. Dietética y Nutrición

Moderan:

Javier Señoráns Rodríguez

Facultad de Ciencias. UAM. Madrid

Javier Fontecha Alonso

Instituto del Frío. CSIC. Madrid

16:00-20:00

Sala Botella

Sesión de Comunicaciones orales II
Temas: Tecnología de los Alimentos. Análisis de Alimentos. Calidad Nutritiva y Sensorial

Moderan:

Lorenzo de la Hoz Perales

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

M^a José Gonzalez Muñoz

Facultad de Farmacia. UAH. Madrid

Jueves, 10 de Abril 2008

Anfiteatro Ramón y Cajal

09:00-10:00

Conferencia pre-inaugural

Patentes y propiedad intelectual en relación con la tecnología de alimentos. Aspectos técnicos, jurídicos, estratégicos y organizativos.

Jean Claude Cheftel

Profesor Honorario. Université des Sciences et Techniques, Montpellier. Francia

Modera:

Javier Borderías Juárez

Instituto del Frío. CSIC. Madrid

10:00-10:30

Apertura oficial del congreso

Representantes de:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Sanidad y Consumo, Comunidad de Madrid, Ayuntamiento de Madrid y Universidad Complutense de Madrid

10:30-11:00

Pausa café. **Visita exposición comercial**

11:00-12:15

Mesa Redonda

Ponentes:

Los documentos de patente como fuente de información tecnológica en alimentación

Gabriel González Limas

Jefe de Servicio de Patentes Químicas II (Biotecnología y Alimentación) Oficina Española de Patentes y Marcas. Madrid

I+D+I en la Alimentación Funcional

Julio Boza Puerta

Subdirector General de Puleva Biotech. Granada

Jean Claude Cheftel

Profesor Honorario. Université des Sciences et Techniques, Montpellier. Francia

Modera:

José Luis de Miguel Antón

Director de la Oficina de Transferencia de Tecnología del CSIC. Madrid

BLOQUE TEMÁTICO: TECNOLOGÍA CULINARIA

12:15-13:00

Conferencia

Interacción de ingredientes durante los procesos culinarios.

Hervé This

Institut Nationale de la Recherche Agronomique (INRA). París. Francia

Modera:

Lorenzo de la Hoz Perales

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

13:00-14:00

Mesa Redonda

Últimas investigaciones en ciencia y cocina en España

Ponentes:

Alicia mirando al Futural

Héloïse Vilaseca

Responsable de proyecto Futural. Fundación ALICIA (Alimentación y Ciencia). Barcelona

INDAGA: Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía

Jorge Ruiz Carrascal

Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura. Cáceres

El reto del cocinero ante las nuevas tecnologías

Sergi Arola

Propietario del Restaurante Sergi Arola Gastro. Madrid

Modera:

M^a Dolores Selgas Cortecero

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

14:00-16:00

Comida libre

BLOQUE TEMÁTICO: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

16:00-17:30

Mesa Redonda

Alimentación y comunicación

Ponentes:

Errores en la publicidad de los alimentos

Ana M. Requejo Marcos

Facultad de Farmacia. UCM. Madrid

Papel de FESNAD en la comunicación nutricional

Alfredo Martínez Hernández

Presidente de FESNAD

Educación y control nutricional

Javier Martínez López

Responsable de nutrición de los programas de TV Supermodelo 2007 y Fama ¡a bailar!

Reducción de riesgos sanitarios con el cultivo de un maíz transgénico

Juan Quintana Cavanillas

Ingeniero Agrónomo y Director del programa LA TRILLA en PUNTO RADIO

Modera:

Esteban Sánchez Ocaña

Periodista. TVE

17:30-18:30

Conferencias

Relación entre la imagen corporal y los trastornos de comportamiento alimentario en jóvenes

José Luis Pacheco del Cerro

Escuela Universitaria de Enfermería. UCM. Madrid

¿Genética o ambiente? Sobrepeso y obesidad infantil

M^a Soledad Mesa Santurino

Unidad Docente de Zoología y Antropología física. Facultad de Biología. UCM. Madrid

Modera:

M^a Dolores Cabañas Armesilla

Facultad de Medicina. UCM. Madrid

18:30-19:30

Pausa café. **Visita exposición comercial**

18:30-19:30

Sesión de Posters I

Temas: Tecnología de los Alimentos. Biotecnología Alimentaria. Análisis de Alimentos

Moderan:

M^a Dolores Cabañas Armesilla

Facultad de Medicina. UCM. Madrid

Marta María Calvo Rodríguez

Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid

M^a Dolores Marrodan Serrano

Facultad de Ciencias Biológicas. UCM. Madrid

19:30-20:30

Conferencias

Frutas tropicales nativas de América: prospección de nuevas fuentes de compuestos bioactivos con alta capacidad antioxidante

Ricardo Elesbao Alves

Director de Investigación y Desarrollo EMBRAPA Agroindustria Tropical. Fortaleza. Brasil

Nutrición por el color: biosíntesis y propiedades de los carotenoides

Lorenzo Zacarías García

Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos. CSIC. Valencia

Moderador:

M^a Teresa Sánchez Ballesta

Instituto del Frío. CSIC. Madrid

Viernes, 11 de Abril 2008

Anfiteatro Ramón y Cajal

BLOQUE TEMÁTICO: SEGURIDAD ALIMENTARIA/ TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

09:30-10:00

Conferencia

Implantación industrial de las altas presiones hidrostáticas

Narcís Grèbol Massot

Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios del IRTA. Girona

Moderador:

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

10:00-10:30

Conferencia

Envases activos e inteligentes, una nueva forma de proteger los alimentos

Cristina Nerín de la Puerta

Facultad de Ciencias Químicas. Universidad de Zaragoza

Moderador:

M^a Luz Sanz Murias

Instituto de Química Orgánica General. CSIC. Madrid

10:30-11:00

Conferencia

Seguridad Alimentaria en el Caribe y Centroamérica

Miguel O. García Roché

Presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La Habana. Cuba

Modera:

Marta María Calvo Rodríguez

Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid

11:00-12:00

Pausa café. **Visita exposición comercial**

11:00-12:00

Sesión de Posters II:

Temas: Alimentos Funcionales. Calidad de Materias Primas. Calidad Nutritiva y Sensorial. Dietética y Nutrición. Seguridad Alimentaria

Moderan:

Francisco Jiménez Colmenero

Instituto del Frío. CSIC. Madrid

Francisco Sánchez Muniz

Facultad de Farmacia. UCM. Madrid

Lorenzo de la Hoz Perales

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

12:00-13:30

Mesa Redonda. Patrocinada por MONSANTO
Alimentación del futuro y sostenibilidad

Ponentes:

Novedades en seguridad alimentaria

Carlos Luis de Cuenca y Esteban

Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias

Alimentos más sostenibles, con las mejores tecnologías

Jaime Costa Vilamajó

Coordinador del Grupo de Trabajo sobre Agricultura y Medio Ambiente de la Asociación Española de Bioempresas (AEBIO). Madrid

El conocimiento en la innovación agraria: Plataforma de conocimiento para el medio rural y pesquero

José Abellán Gómez

Vicesecretario General Técnico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid

Modera:

Teresa García Lacarra

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

13:30-14:00

Conferencia

Plan de seguridad alimentaria. Microbiología

Marta Hugas Maurici

European Food Safety Authority (EFSA). Parma. Italia

Moderador:

Manuel Nuñez Gutiérrez

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.

INIA. Madrid

14:00-16:00

Comida libre

BLOQUE TEMÁTICO: ANÁLISIS SENSORIAL

16:00-17:30

Mesa Redonda

El aroma: parámetro clave del análisis sensorial

Ponentes:

Introducción al análisis sensorial de alimentos

Irene Gartzia Palacios

Jefe del Proyecto del Área de Nuevos Alimentos de AZTI-Tecnalia. Vizcaya

Liberación del aroma durante el consumo de los alimentos: aproximaciones analíticas y relación con la percepción del aroma

M^a Angeles del Pozo Bayón

Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid

La base química del aroma del vino: odorantes, interacciones y percepción

Vicente Ferreira González

Facultad de Ciencias Químicas. Universidad de Zaragoza

Moderador:

Isidra Recio Sánchez

Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid

17:30-17:45

Entrega premio mejor poster y comunicación oral

Aula 4

17:45-18:00

Proyecto el pincho saludable:

El maridaje como complemento a la ciencia y tecnología de alimentos

Miguel Ángel Pérez Pérez

Director I.E.P.S. Hotel Escuela. Comunidad de Madrid

Moderador:

Pedro Fernando Rouco Pérez

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

18:00-20:00

Maridaje de vinos amparados bajo denominación de origen. Maridaje con pinchos saludables

Marina García González

*Enóloga y Product Manager de Vinos González Byass***INFORMACIÓN GENERAL****CUOTAS DE INSCRIPCIÓN**

	Después del 18/02/08
Profesionales	250,00 €
Socios Alcyta – Fesnad*	100,00 €
Estudiantes de 3^{er} ciclo**	150,00 €
Estudiantes de 1^{er} y 2^o ciclo***	85,00 €

La inscripción al Congreso incluye:

- Asistencia a cursos satélite
- Asistencia a ponencias y actividades científicas
- Libro de resúmenes de Ponencias y Cursos Satélite
- Acceso libre a los coffee break

*16% de I.V.A. no incluido*** SOCIOS FESNAD Y ALCYTA: Incluir justificante acreditativo de la sociedad perteneciente.**** ESTUDIANTES DE TERCER CICLO: Es necesario enviar Certificado del centro en el que se cursan los Estudios de Postgrado.*****ESTUDIANTES DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO: Es necesario enviar fotocopia de la Matrícula donde conste claramente el curso y el año 2007-2008***INSCRIPCIONES**

A través de la página web del Congreso:

www.cytalia2008.es

COLABORAN:

ainia
centro tecnológico



www.madrid.org

SOBRE CYTALIA XIII:

- Declarado de interés sanitario por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Actividad acreditada por la comisión continuada de profesiones sanitarias.
(*en trámite*)
- Actividad con créditos de libre elección para estudiantes de la UCM.

Organiza:

ALCYTA



Asociación Española de Licenciados
y Doctores en Ciencia y Tecnología
de los Alimentos

Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid
28040 Madrid
Tel.: 91 394 38 38
www.alcyta.com



Sede:

Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid
Ciudad Universitaria, 28040 - Madrid

Accesos:
Metro: Ciudad Universitaria
Autobuses: 82, 132, G, I, U



www.viajesycongresos.com

SECRETARÍA TÉCNICA:

Viajes & Congresos S.A.
C/ Gran Vía, 71, 3º Ext. Dcho. - 28013 Madrid
Tel.: 91 547 37 47 - Fax: 91 559 58 81
E-mail: vycongreomad@viajesycongresos.com