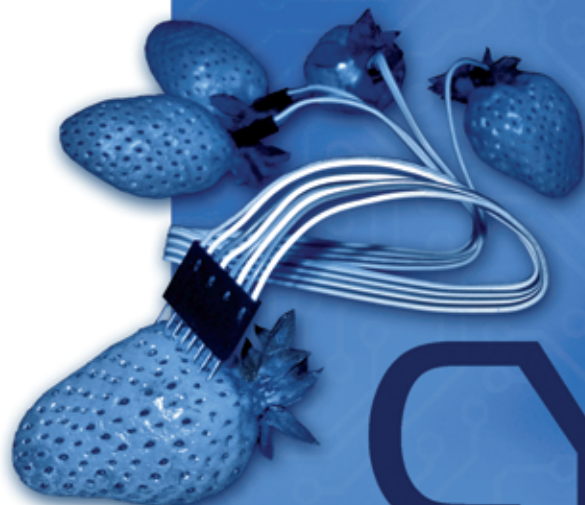


www.cytalia2009.es



Jornadas anuales  
de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

# CYTALIA XIV

22, 23 y 24 de abril de 2009

Salón de Actos, Facultad de Veterinaria  
Universidad Complutense  
Madrid

Contacto:

Tel.: 913943838

alcyta@vet.ucm.es

Organiza:



## ALCYTA

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

Patrocinan:





## Miércoles, 22 de Abril 2009

- 16:00 -16:30 **Apertura oficial de las Jornadas:** Rectorado UCM,  
Comunidad de Madrid, Facultad de Veterinaria UCM.
- 16:30-17:30 CONFERENCIA INAUGURAL:  
**Better health through nutritionally enhanced transgenic crops: multivitamin maize through genetic engineering**  
Paul Christou.  
Profesor ICREA Departamento de Producción Vegetal y Ciencia Forestal de la Universidad de Lleida.
- Moderadora:**  
D<sup>a</sup> Teresa García  
Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid
- BLOQUE TEMÁTICO: CÁNCER Y NUTRICIÓN**
- 17:30-18:15 **Contribuciones del estudio European Prospective Investigation of Cancer (EPIC) sobre la nutrición y el cáncer**  
Carlos A. González  
Coordinador del estudio EPIC en España
- 18:15-18:45 Pausa



18:45-19:30 **Nutrición y Cáncer: cambios metabólicos y exigencias dietéticas.**

Ana Sastre

Ex-jefe de la Unidad de Nutrición Clínica del Ramón y Cajal.  
Profesor coordinador de Cursos de Nutrición de la UNED.

19:30-20:15 **Compuestos carcinógenos ADN-reactivos en los alimentos y evaluación del riesgo**

Arturo Anadón

Catedrático de Toxicología y Legislación Sanitaria, Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

**Moderador:**

Francisco Sánchez- Muniz

Facultad de Farmacia. UCM. Madrid.

**Jueves, 23 de Abril 2009**

### **BLOQUE TEMÁTICO: "CULINOLOGÍA": HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

10:00-10:40 **Experiencia de una tecnóloga de los alimentos en un centro de investigación culinaria.**

Elvira Barroso

Colaboradora en investigación gastronómica de la Fundación ALICIA.

**Moderador:**

M<sup>a</sup> Dolores Cabañas

Facultad de Medicina. UCM. Madrid.



10:40-12:00 **Mesa Redonda: Seguridad Alimentaria y alta cocina.**  
Patrocinada por el Instituto Silestone

**Ponentes:**

José Juan Rodríguez.

Director del Observatorio de la Seguridad Alimentaria de la  
Universidad Autónoma de Barcelona (UAB)

Daniel García.

Chef y Premio Nacional de Gastronomía

**Modera:**

Javier Borderías

Instituto del Frío. CSIC. Madrid.

12:00-12:30 Descanso

**BLOQUE TEMÁTICO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS: INGREDIENTES Y  
ADITIVOS**

12:30- 13:10 **Soluciones nutricionales para mejorar las propiedades  
sensoriales de los alimentos. El síndrome del hueso  
negro.**

Mar Arteaga

Jefe Europea Proyecto Cadena Alimentaria DSM Nutritional  
Products

13:10-13:50 **Ciclodextrinas como agentes complejantes  
de compuestos bioactivos.**

Estrella Núñez

Vicedecana de Ciencia y Tecnología de  
Alimentos. Universidad Católica San Antonio de Murcia.



13:50-14:30 **Perfil e innovación sensorial de los ingredientes funcionales.**

Andrés Gavilán

Presidente de la Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA).

**Moderador:**

Francisco Jiménez

Instituto del Frío. CSIC. Madrid.

**BLOQUE TEMÁTICO: ANÁLISIS SENSORIAL**

16:15-17:30 **Características sensoriales, comerciales y de etiquetado de quesos amparados bajo Denominación de Origen.**

Ignacio Plaza

Presidente del C.R. D.O.P. Queso Ibores

Javier Muñoz

Director técnico del C.R. D.O.P. Queso Torta del Casar

M<sup>a</sup> José Mosteiro

Secretaria del C.R. D.O.P. Queso Tetilla

Rosa González

Técnico del C.R. D.O.P. Queso Majorero

D.O. Quesos de Murcia

D.O. Queso de Mahón

D.O. Queso San Simón Da Costa

D.O. Queso Arzúa- Ulloa

**Moderador:**

Gonzalo García de Fernando

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid



**17:30- 18:10 El maridaje como complemento de la ciencia y tecnología de los alimentos.**

Miguel Ángel Pérez  
Director Hotel Escuela de Madrid

**Modera:**

Tomás Herraiz  
Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid

18:10-18:30 Traslado a salas de cata

**18:30-20:30 Maridaje de pinchos diseñados con quesos D.O. y vinos D.O.**

Guillermina Sánchez  
Sumiller de la Camara de Comercio de Madrid  
D. Miguel Ángel García  
Profesor de Restauración de Escuela de Ávila

**Modera:**

Tomás Herraiz  
Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC. Madrid



**Viernes, 24 de Abril 2009**

**BLOQUE TEMÁTICO: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

10:00-10:40 **Estrategia NAOS 2005-2009: Valoración de la AESAN.**  
Juan Manuel Ballesteros  
Vocal Asesor-Coordinador Técnico estrategia NAOS

**Moderador:**

M<sup>a</sup> Dolores Marrodán  
Facultad de Ciencia Biológicas. UCM. Madrid

10:40-11:20 **Información al consumidor. Experiencia de CONSUMER EROSKI.**  
Alejandro Martínez  
Director de Responsabilidad Social de EROSKI

**Moderador:**

Pedro Rouco  
Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

11:20-11:50 Pausa

11:50-12:20 **Responsabilidad ante el cliente en EROSKI , como empresa de distribución.**  
Alejandro Martínez  
Director de Responsabilidad Social de EROSKI

**Moderador:**

Pedro Rouco  
Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid



12:20-13:00 **Programa de Potenciación de la Nutrición en Unilever.**  
Ana Palencia  
Responsable de comunicación de UNILEVER

**Moderador:**

Luis García Diz  
Facultad de Farmacia. UCM. Madrid

13:00-14:10 **Mesa redonda: Sobrepeso, diana de la estrategia NAOS**

**Ponentes:**

**Ácido Linoleico Conjugado (CLA) y su utilidad en sobrepeso. Evidencia científica.**

Marta Hernández

Jefe de Calidad y Nutrición Central Lechera Asturiana (CAPSA)

**Evidencias científicas *in vivo* de las fibras solubles y su efecto en la obesidad.**

Begoña Muguera

R&D project leader Natraceutical Group

**Moderador:**

M<sup>a</sup> Dolores Selgas

Facultad de Veterinaria. UCM. Madrid

14:10-14:30 Cierre de actos y entrega de diplomas