

Patrocinan



antama



REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Organizan



Organizan

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DOCTORES  
Y LICENCIADOS EN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

FACULTAD DE VETERINARIA.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE  
MADRID

Inscripción

- PROFESIONALES: 70 €
- ESTUDIANTES Y LICENCIADOS EN PARO: 50 €  
(INCLUIR FOTOCOPIA DEL CARNET DE ESTUDIANTE  
O DE TARJETA INEM)
- SOCIOS ALCYTA Y MIEMBROS DE LA FESNAD: 35 €  
CAJAMADRID CC 2038 1859 57 6003619324  
(CUENTA ABIERTA HASTA AGOTAR PLAZAS)

ENVIAR COPIA DEL RESGUARDO DE INGRESO EN  
LA CUENTA MENCIONADA, JUNTO A DATOS  
PERSONALES (NOMBRE, APELLIDOS, PROFESIÓN,  
DOMICILIO Y TELÉFONO) A:

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DOCTORES Y  
LICENCIADOS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS  
ALIMENTOS.  
FACULTAD DE VETERINARIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID  
28040 MADRID  
TELÉFONO DE INFORMACIÓN: 91 394 38 38  
E-MAIL: ALCYTA2003@YAHOO.ES

# IX JORNADAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



DÍAS 27, 28 y 29 DE MARZO DE 2003

SALÓN DE ACTOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DOCTORES Y LICENCIADOS  
EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## Día 27 de Marzo

- 9.00 - 9.30 **Acreditación y Entrega de Documentación**
- 9.30-10.00 **Acto inaugural**  
**SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- 10.00-10.45 **LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**  
*Ilma. Sra. Dña. M<sup>a</sup> Purificación Neira.*  
*Presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.*
- 10.45-11.45 **IMPACTO SOBRE LA SALUD HUMANA DE LAS MAREAS NEGRAS.**  
*Ilmo. Sr. D. Manuel Barral.*  
*Director General de Salud Pública de la Xunta de Galicia.*
- 11.45-12.15 **DESCANSO CAFÉ**
- 12.15-12.45 **SISTEMA DE GARANTÍAS DEL MEJILLÓN DE GALICIA.**  
*Sra. Dña. M<sup>a</sup> de los Ángeles Longa.*  
*Responsable I+D del. C.R. Denominación de Origen Mejillón de Galicia.*
- 12.45-13.45 **COMUNICACIÓN DEL RIESGO ALIMENTARIO.**  
*Experto estadounidense en Seguridad Alimentaria.*
- MANIPULADORES DE ALIMENTO**
- 16.00-16.30 **APPCC EN RESTAURACIÓN COLECTIVA.**  
*Sra. Dña. M<sup>a</sup> Victoria Castillo.*  
*Consultora Control de Calidad McDonald's España.*
- 16.30-18.00 **MESA REDONDA: FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**  
**EL PAPEL DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID EN EL CONTROL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**  
*Sra. Dña. Ana A. Pérez.*  
*Jefe Dpto. Sanidad y Consumo, Dirección de Servicios de Coordinación Territorial. Primera Tenencia de Alcaldía del Ayuntamiento de Madrid.*  
**TRÁMITES DE AUTORIZACIÓN Y ELABORACIÓN DE MANUALES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS**  
*Sr. D. Jorge López.*  
*Gerente de Cuentas. Grupo Doxa.*  
**FUNDAMENTOS PARA UNA FORMACIÓN EFICAZ.**  
*Sr. D. Jesús Román.*  
*Director Formación del Instituto de Control y Desarrollo Alimentario.*

## 18.00-18.30 DESCANSO CAFÉ

- 18.30-19.30 **APLICACIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA PARA LA MEJORA DEL VALOR NUTRITIVO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**  
*Sra. Dña. María Montaña Cámara.*  
*Profesora Titular. Departamento de Nutrición y Bromatología II, Facultad de Farmacia. U.C.M.*

## Día 28 de Marzo

### DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- 9.30-10.15 **PAPEL DE LA CERVEZA EN EL SISTEMA INMUNE**  
*Sra. Dña. Ascensión Marcos.*  
*Investigadora del Departamento de Metabolismo y Nutrición del Instituto del Frío. CSIC.*
- 10.15-11.00 **PARADOJAS NUTRICIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS.**  
*Sr. D. Fulgencio Saura.*  
*Profesor de Investigación del Departamento de Metabolismo y Nutrición del Instituto del Frío. CSIC.*
- 11.00-11.45 **UTILIDAD SANITARIA DE LOS ESTEROLES VEGETALES**  
*Sra. Dña. Ana Palencia.*  
*Responsable de Nutrición de Unilever BestFoods España. Portavoz Instituto Flora*
- 11.45-12.15 **DESCANSO CAFÉ**
- 12.15-13.00 **EFFECTOS NUTRICIONALES DE LAS HAMBRUNAS EN ACTOS BÉLICOS.**  
*Sra. Dña. Julia Valderrama.*  
*Experta Nutricionista. Médicos del Mundo.*
- 13.00-13.45 **DIETA SIN GLUTEN.**  
*Sra. Dña. Manuela Márquez.*  
*Directora Asociación Celiaca de Madrid.*
- ANÁLISIS SENSORIAL.**
- 16.00-17.30 **MESA REDONDA: ASPECTOS DIFERENCIALES DEL JAMÓN.**  
*Sr. D. Enrique Bayona.*  
*Presidente C.R. Denominación de Origen Jamón Teruel.*  
*Sr. D. José Antonio Pavón*  
*Secretario Técnico C.R. Denominación de Origen Jamón de Huelva.*  
*Sr. D. Gabriel Martín.*  
*Secretario Técnico C.R. Denominación Especifica de Calidad Jamón de Trevélez.*

## 17.30-17.45 EL CORTE DEL JAMÓN

*Sr. D. Miguel Angel Abril.*  
*Maestro cortador C.R. Denominación de Origen Jamón de Teruel*

- 17.45-18.15 **CECINA DE LEÓN ¿LA GRAN DESCONOCIDA?.**  
*Sra. Dña. Raquel Factor.*  
*Directora Técnica C.R. Indicación Geográfica Protegida Cecina de León.*

- 18.15-20.00 **CATA MASIVA DE LOS ANTERIORES PRODUCTOS. EXTREMADURA, HUELVA, TERUEL, TREVÉLEZ Y CECINA DE LEÓN.**  
*Con la colaboración de la Asociación Cultural La Carrasca*

## Día 29 de Marzo

- 10.00-11.00 **TECNOLOGÍA DE LIOFILIZACIÓN. APLICACIONES EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.**  
*Sra. Dña. Rosa Ruíz*  
*Directora I+D Vegemat.*
- 11.00-12.00 **CONTROLES SANITARIOS EN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS A LA UNIÓN EUROPEA**  
*Sr. D. Francisco José Fernández*  
*Jefe de Sección de Sanidad Exterior (Valencia).*
- 12.00-12.30 **DESCANSO CAFÉ**
- 12.30-13.30 **PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES. NUEVOS CRITERIOS DE REFORMULACIÓN**  
*Sr. D. Francisco Jiménez.*  
*Investigador Departamento de Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos y del Pescado y Productos de la Pesca, Instituto del Frío, CSIC*
- 13.30-14.00 **CARNE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DE LA SIERRA DE GUADARRAMA**  
*Sr. D. Gerardo Blasco.*  
*Presidente CR Indicación Geográfica Protegida Carne Sierra de Guadarrama*
- 14.00-15.00 **ENTREGA DE DIPLOMAS. VINO ESPAÑOL Y CATA-DEGUSTACIÓN CARNE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DE LA SIERRA DE GUADARRAMA.**