



## ORGANIZA:

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

FACULTAD DE VETERINARIA.  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE  
MADRID

## INSCRIPCIÓN:

- PROFESIONALES: 10.000 PTS.
- ESTUDIANTES Y LICENCIADOS EN PARO: 7000 PTS  
(INCLUIR FOTOCOPIA DEL CARNET DE ESTUDIANTE O  
DE TARJETA INEM)
- SOCIOS DE ALCYTA: 3000 PTS

CAJAMADRID CC 2038 1859 57 6003619324

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

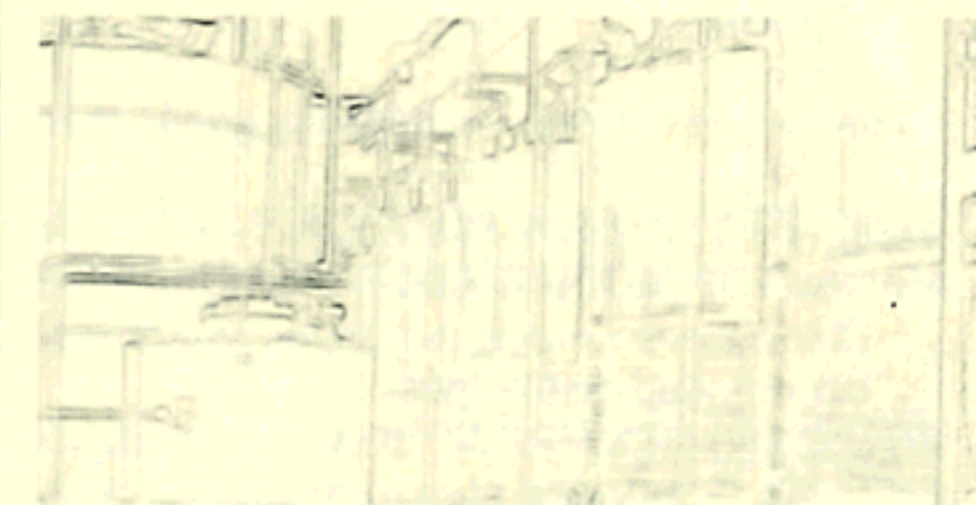
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DOCTORES Y  
LICENCIADOS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS  
ALIMENTOS  
FACULTAD DE VETERINARIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID  
28040 MADRID

TELÉFONO DE INFORMACIÓN: 91 394 38 38

# VII JORNADAS

## EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DÍAS 21, 22, 23 Y 24 DE MARZO 2001  
SALÓN DE ACTOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID



## ORGANIZA:

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



PATROCINAN:

CASOC. CULTURAL  
CARRASCA

JSP  
CERVEZA  
y SALUD

## Día 21 de Marzo:

9:00-9:30 Entrega de documentación

9:30-10:00 Acto de Inauguración

10:00-11:00 **MEDIDAS A LLEVAR A CABO FRENTE A UN BROTE DE ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA.**

*Ilmo. Sr. D. Fco. de Asís Babín Vich.* Director General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

11:00-12:00 **CALIDAD Y SEGURIDAD. EXPERIENCIA DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID**

*Ilmo. Sr. D. Juan Ignacio Rojas Ponce*  
Director de Servicios de Consumo, Ordenación Alimentaria y Salubridad Pública del Ayto. de Madrid.

12:00-12:30 Descanso. Café

12:30-13:30 **AGRICULTURA ECOLÓGICA. ASPECTOS FUNDAMENTALES Y BASE LEGAL.**

*D. Luis Bayón.* Director Técnico de Agricultura Ecológica de la Comunidad Autónoma de Madrid.

13:30-14:00 **APPCC EN RESTAURACIÓN COLECTIVA.**

Responsable de Control de Calidad de McDONALD'S ESPAÑA.

*Tarde de organismos modificados genéticamente (OMG)*

16:00-17:00 **OPINIÓN PÚBLICA Y LEGISLACIÓN DE LOS ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.**

*Dra. Blanca Fernández Capel.* Profesora Titular. Universidad de Granada.

17:00-20:30 **MESA REDONDA ORGANIZADA POR**

**ANTAMA** (Fundación para la Aplicación de Nuevas Tecnologías en Agricultura, Medio Ambiente y Alimentación).

*D<sup>a</sup>. Carmen Fenoll Comes*  
Catedrática de Biología Vegetal de la Facultad de Ciencias de Medioambiente. Universidad de Castilla-La Mancha.

*D<sup>a</sup>. Pilar Carbonero Zalduegui*  
Catedrática de Bioquímica y Biología Molecular. Universidad Politécnica de Madrid.

*D. Daniel Ramón Vidal*  
Investigador del Centro Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C). Departamento de Biotecnología de Alimentos. Valencia.

## Día 22 de Marzo:

9:30-10:30 **ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA: ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS.**

*D. J. Mérida Ramos.* Profesor de Microbiología de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad de Alcalá de Henares.

10:30-11:30 **EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS, FUNCIONALES Y SANITARIAS DE LA CERVEZA EN COMPARACIÓN CON OTRAS BEBIDAS.**

*Dr. José V. Carbonell.* Instituto de Agroquímica y tecnología de Alimentos. CSIC.

11:30-12:00 Descanso. Café

12:00-13:00 **ACTIVIDADES A REALIZAR EN UN LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS.**

*D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup>. Teresa Marín.* Jefe de Departamento de Productos Alimenticios. Laboratorio ARBITRAL.

13:00-14:00 **ESTERILIZACIÓN DE OVOPRODUCTOS POR SISTEMAS DE ALTA PRESIÓN.**

*Dra. Reyes Plá Soler.* Profesora Titular de Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma de Barcelona. Miembro del Instituto de estudios del Huevo.

*Tarde de Análisis Sensorial*

16:00-18:00 **MESA REDONDA: ASPECTOS DIFERENCIALES DEL VINO.**

*D. Alfonso Sánchez Glez.* Secretario Consejo Regulador RIBERA DEL DUERO.

*D. Lucas Mario Bellón Mena.* Inspector Técnico Consejo Regulador VINOS DE MADRID

*D. Francisco González.* Jefe de Servicios Técnicos Consejo Regulador CAVA

*D. Carlos Gallego.* Veedor Consejo Regulador TORO

18:00-18:30 **ASPECTOS BÁSICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS.**

*D<sup>a</sup>. Marina García.* Enóloga. Jefe de producto EL VINO.COM

18:30-20:00 **CATA COMENTADA** de distintos vinos de los anteriores Consejos Reguladores.

## Día 23 de Marzo

9:30-10:30 **INTEGRACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL (APPCC) EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9000 DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.**

*D. Adrián J. Martínez Bazaga.* Consultor de Calidad Agroalimentaria. BUREAU VERITAS

10:30-11:30 **GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (ISO 14000) APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

*D. Juan José Jiménez Pajares.* Socio de SKILLED CONSULTING

11:30-12:00 Descanso. Café

12:00-13:00 **ISO 81.900: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES APLICADO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

*D<sup>a</sup>. Pilar Oliveras.* Subdirectora División de Normalización AENOR.

13:00-14:00 **MOLIENDA DEL TRIGO DURO PARA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS.**

*D. Juan Ochoa.* Jefe de Producción de Productos Alimenticios GALLO

*Tarde de la Nutrición*

16:00-17:00 **NUTRICIÓN Y ENVEJECIMIENTO**

*Dra. Ana Sastre.* Profesora de Nutrición Clínica UNED y Universidad Rey Juan Carlos

17:00-18:00 **ALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA EVOLUCIÓN BIOCULTURAL DE LOS GRUPOS HUMANOS.**

*Dra. M<sup>a</sup> Dolores Marrodán.* Profesora Titular CC. Biológicas. UCM.

18:00-18:30 Descanso. Café

18:30-19:30 **VISIÓN ACTUAL DE LA OBESIDAD Y SU TRATAMIENTO.**

*Dra. Carmen Gómez Candela.* Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital La Paz. Madrid.

19:30-20:00 **APORTACIÓN PARA LA SALUD DE LOS OMEGA3.**

Instituto Omega3.

## Día 24 de Marzo

10:00-11:00 **CARACTERIZACIÓN Y CALIDAD DE LA MIEL DE MADRID.**

*D<sup>a</sup>. Montserrat González Lorente.* Investigadora del Instituto Madrileño de Investigaciones Agrarias (IMIA).

11:00-12:00 **¿SE HACE NECESARIA LA IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS?**

*D<sup>a</sup>. Magdalena Gálvez.* Profesora Titular Veterinaria. UCM

12:00-12:30 Descanso. Café

12:30-13:30 **TECNOLOGÍA Y APPCC EN LA INDUSTRIA PESQUERA.**

*D<sup>a</sup>. Concepción Talavera.* Responsable de Gestión de Calidad. SERPESKA.

*D. Oscar Miranda.* Responsable de Gestión de Producción. SERPESKA.

14:00 **CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMA**

14:15 **ÁGAPE FINAL**

EN TRÁMITES LA CONCESIÓN DE 1 CRÉDITO DE LIBRE ELECCIÓN.