

Colaboran y Patrocinan

ainia

allmenterle

cámica 2000
Productos Mar
 PUBLICACIONES TÉCNICAS ALIMENTARIAS, S.A.

centro de información
CERVEZA y SALUD

antama

Instituto Flora
 PARA UNA VIDA SANA

Applus⁺

Agroalimentario

INIVAC
 Interprofesional de la Cadena de Valor
 Autóctono de Calidad

CENTRAL LECHEIRA ASTURIANA

Fuente Natural de Salud

Berlys

Kellogg's

SÍMBOLO DE BIENESTAR
BENEO

MONTE PINOS
 Agua mineral natural

CAJA MADRID

PULEVA

GRUPO
CATERDATA

SGS

Inscripción

CUOTA DE INSCRIPCIÓN

	ANTES 24 FEBRERO	DESPUES 24 FEBRERO
ESTUDIANTES/ LICENCIADOS EN PARO	65 €	70 €
SOCIOS ALCYTA-FESNAD	55 €	60 €
PROFESIONALES	95 €	100 €

Estudiantes: Incluir fotocopia carnet estudiante.
 Licenciados en Paro: Incluir fotocopia tarjeta INEM
 Socios FESNAD: Incluir justificante

Cajamadrid CC: 2038 1859 59 6003760691

Enviar copia del resguardo del ingreso en la cuenta mencionada, junto con 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. Tlf: 91 394 38 38
www.ucm.es/info/alcyta

En trámites concesión créditos
 comisión de Formación continuada
 profesiones sanitarias. CAM.

Comité: Científico y Organizador

Ilmo. Sr. D. Joaquín Goyache
 Decano Facultad de Veterinaria U.C.M.

Ilma Sra. D^a. Teresa García Lacarra
 Vicedecana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

D. Ignacio Sánchez González
 Coordinación y Organización (ALCYTA)

D^a. Ana Requejo Marcos
 Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia

D^a. M^a. del Mar Gil Pavía
 Coordinación y Logística (ALCYTA)

D. Juan Antonio Ordoñez Pereda
 Nutrición y Bromatología III, Facultad de Veterinaria

D^a. Rosario Martín de Santos
 Nutrición y Bromatología III, Facultad de Veterinaria

D. Francisco Rodríguez Somolinos
 Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Químicas

D^a. M^a. Dolores Romero de Ávila
 Coordinación científica (ALCYTA)

D^a. Aurora Zapata Revilla
 Nutrición y Bromatología II, Facultad de Farmacia

D. Luis Ruiz Abad

Producción Animal, Facultad de Veterinaria

D. Lorenzo de la Hoz Perales
 Nutrición y Bromatología III, Facultad de Veterinaria

X CONGRESO ANUAL en CIENCIA y TECNOLOGIA de los ALIMENTOS



Declaradas de interés sanitario por el Ministerio de Sanidad y Consumo



> Programa de Actividades
 Del 24 al 27 de Marzo

Salón de Actos Facultad de Veterinaria.
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Inscripción en comunicaciones orales y pósters hasta el 25 de Febrero

Miércoles 24

- 14:00** Entrega de documentación
- 15:00** Apertura del Congreso
- 15:30** Presente y Futuro de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ilma. Sra. D^a Isabel Couso
Secretaria General Educación y Formación Profesional
Ministerio de Educación, Cultura y Deportes
- 16:00** Nuevas Profesiones Sanitarias: el papel de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Industria Agroalimentaria
Sr. D. Carlos Barros
Profesor de Investigación del CSIC
- 16:30** Comunicaciones Orales (Ver Pág. Web)
- 18:30** Pausa - Café
- 19:00** Presentación Pósters Científicos (Ver Pág. Web)

Jueves 25

Seguridad Alimentaria

- 09:30** Ley de Salud Pública, Prevención y Respuesta al Bioterrorismo
Sra. D^a. Linda Swacina
Administradora Adjunta del FSIS. USDA
- 10:20** Balances tras un año de marea negra: impacto en el consumidor
Ilmo. Sr. D. Ángel Gómez
Subdirector General Programas Salud Pública Xunta Galicia
- 11:05** Nueva legislación sobre el etiquetado de alimentos y piensos
Ilmo. Sr. D. Carlos Luis de Cuenca.
Subdirector General de Planificación Alimentaria. MAPA
- 12:00** Pausa - Café
- 12:30** Módulo Práctico de Seguridad Alimentaria - Evolución de la Seguridad Alimentaria en España
Ilmo. Sr. D. Francisco de Asís Babín
Director General Salud Pública, Alimentación y Consumo de la CAM
- Evolución de la Seguridad Alimentaria en el sector Lácteo
Sr. D. Manuel Arroyo
Bromatólogo y Doctor en Ciencias Químicas
- Aplicación práctica de la Seguridad Alimentaria en el sector de Frutas y Hortalizas
Sr. D. Roberto Ortuño
Jefe del área de sistemas. AINIA
- Seguridad en el sector Cárnico: Control residuos
Sr. D. José Luis González
Director técnico de laboratorio Applus Agroalimentaria

Restauración Colectiva

- 16:00** Nuevas Tecnologías en la restauración colectiva fuera del hogar
Sra. D^a. Concepció Agustí
Miembro Directiva ANTA. Directora Técnica Moncho's
- 16:40** Catering cook chill, cook freeze, sous vide: Beneficios potenciales en alimentación colectiva
Sr. D. Miguel Ángel Herrera
Jefe Servicio Alimentación Hospital Gregorio Marañón
- 17:20** Prevención de Riesgos Laborales en Restauración Colectiva
Sr. D. Juan José Mejías
Miembro FEADRS, Director Calidad e Higiene Eurest Colectividades S.A.
- 18:00** Pausa - Café
- 18:30** Restauración Colectiva en Centros Hospitalarios
Sr. D. José Luis Iáñez
Jefe del Servicio de Hostelería Hospital Ramón y Cajal
- 19:10** Importancia de la Calidad Nutricional en los Servicios Sociales
Sr. D. Javier Hernández
Director Comedor de Refugiados de la CAM

Viernes 26

Dietética y Nutrición

- 09:00** Utilidad de los alimentos Funcionales en la alimentación actual
Sr. D. Jesús Román
Presidente Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación SEDCA.
- 09:20** I+D, Proceso de Producción, Lanzamiento y Comercialización de productos funcionales
Sr. D. Francisco Javier Echevarría
Subdirector General de Central Lechera Asturiana
- 09:40** Mesa Redonda. Productos enriquecidos con Omega-3. Beneficios en la Salud
- Productos equilibrados en Ac. Grasos Omega-6 y Omega-3
Sr. D. Peter Lembke
Administrador Belovo
-Tipos de Ac grasos Omega 3
Sr. D. Rafael Urrialde
Responsable Marketing Salud y Seguridad Alimentaria. Puleva
- Aplicación de los Ac. grasos Omega-3 en la industria de panadería y bollería
Sr. D. Andrés Urdiroz
Jefe de I+D Berlys
- 11:10** Base legal sobre Alimentos Funcionales
Sra. D^a. Ana Palencia
Nutricionista Unilever BestFoods España
- 11:40** Pausa - Café
- 12:20** Ingredientes Bioactivos en Alimentos Funcionales
- Influencia del procesado sobre la funcionalidad del ingrediente
Sra. D^a. Nieves López
Jefe Desarrollo de Nuevos productos AINIA.

- Beneficios nutricionales de la inulina y la Oligofructosa
Sr. D. Wim Caers

Director servicio de nutrición y legislación ORAFIT
- Importancia de los ésteres de estanol en la hipercolesterolemia

Sra. D^a. Anna Doliwa
Responsable Area Salud Iparlat

13:40 Propiedades funcionales y Sanitarias de la Cerveza

Sr. D. José Vicente Carbonell
IATA, CSIC Valencia

14:30 Consumo de fibra en España: bondades de una dieta rica en fibra y cómo alcanzarla

Sr. D. Roberto Ruiz Debeza
Nutrition Advisor Kellogg España

Análisis Sensorial

16:30 Mesa Redonda: Carnes de Vacuno Autóctono de Calidad

Sr. D. Gerardo Blasco
Presidente IGP Carne Sierra de Guadarrama

Sr. D. Luis Alonso Echevarría
Secretario ejecutivo de Xata Roxa-Ternera Rosa

Sra. D^a. Carmen Díaz
Secretaria ejecutiva IGP Ternera de Navarra

Sra. D^a. M^a. del Mar González
Directora Técnica CR IGP Carne de Ávila

Sr. D. Fernando Jarque
Presidente CR Carne de Ávila. Presidente de INVAC

18:00 El Despiece de la Carne de Vacuno

Sr. D. Oscar Mozún Martín
Director Gerente de INVAC

18:30 Cata degustación carnes de vacuno autóctona de calidad y Vinos CR DO de Madrid

Sábado 27

Tecnología Alimentaria

09:45 Tecnología del surimi y productos derivados
Sr. D. Javier Borderías
Profesor de Investigación del Instituto del Frío CSIC

10:35 Nuevas Tecnologías en Industrias de ovoproductos

Sra. D^a. María del Mar Fernández
Portavoz Instituto de Estudios del Huevo

11:25 La Helicicultura en España.

Sr. D. Iván Ollé
Director Staff I+D INHEG (Girona)

12:15 Pausa - Café

12:45 Características Diferenciadoras del Lacón Gallego
Sr. D. Luis Carreira

Técnico del Consejo Regulador IGP Lacón Gallego

13:30 Certificación de productos alimenticios.

Sra. D^a. Pilar Bordetas
Directora de Certificación de Producto SGS Ibérica

14:20 Premios ALCYTA a la mejor ponencia oral y póster científico. Clausura del Congreso

14:35 Ágape final y Degustación de Lacón Gallego, gentileza del CR IGP Lacón Gallego

Entrega de diplomas.