

Éxito de convocatoria en las VIII Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Texto y fotos:

Fiori Calvo

Al igual que en anteriores ediciones, las Jornadas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tuvieron lugar del 25 al 27 de abril en la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, fueron todo un éxito de participación e interés, a juzgar por los más de trescientos estudiantes y profesionales del sector alimentario que, provenientes de toda España, acudieron a esta convocatoria. Estos encuentros, organizados por la Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Aleyta), tienen, según han manifestado sus responsables, la doble finalidad de responder a las necesidades de los consumidores en materia de alimentación y constituirse en plataforma de difusión de estos estudios.

El programa de las jornadas fue intenso y muy variado, pues se trataron temas como los referentes a la seguridad alimentaria, el bioterrorismo alimentario y el protocolo frente a las emergencias alimentarias, que despertaron gran interés y fueron expuestos por distintos cargos de la administración central y municipal. Sin olvidar distintas conferencias sobre la aplicación del sistema de APPCC en diferentes subsectores de la ali-



Vista general de la sala de conferencias.

*Más de trescientos
estudiantes y
profesionales del sector
acudieron a las jornadas*

mentación, además de otras que trataron sobre la gestión y el tratamiento de residuos de la industria alimentaria, la formación de manipuladores, la nueva regulación legislativa en restauración colectiva, la nutrición en el deporte, diferentes aspectos de la cerveza y de las plantas transgénicas. Una de las curiosidades de esta edición de las jornadas fue la organización de una mesa redonda con el queso como protagonista, que finalizó con la mayor cata comentada de quesos

que se había realizado hasta la fecha en ningún foro público.

Manipulación de alimentos y normativa sobre restauración

Todas las ponencias de estas intensas jornadas fueron de indiscutible interés para cualquier profesional que ejerce su actividad en la tecnología de los alimentos en general. Sin embargo hubo tres de ellas que se relacionaron especialmente con el sector de la restauración.

En este capítulo mencionar la interesante conferencia sobre *Formación de manipuladores de alimentos en restauración* impartida por **Antonio Antolín**, coordinador de Servicios de Seguridad Alimentaria de Johnson Professional. Una ponencia seguida con mucho interés en la que Antolín