



PROGRAMA

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 **Better health through nutritionally enhanced transgenic crops: multivitamin maize through genetic engineering**
D. Paul Christou.
Investigador. Universidad de Lleida

BLOQUE TEMÁTICO: CÁNCER Y NUTRICIÓN

- 17:30-18:15 **Contribuciones del estudio EPIC sobre la nutrición y el cáncer**
D. 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.**
D^a. 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**
D. Arturo Anadón
Catedrático de Toxicología y Legislación Sanitaria, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid

Jueves, 23 de Abril 2009

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

- 10:00- 10:50 **Soluciones nutricionales para mejoras las propiedades sensoriales de los alimentos. El síndrome del hueso negro.**
D^a. Mar Arteaga
Jefe Europea Proyecto Cadena Alimentaria DSM Nutritional Products
- 10:50-11:40 **Ciclodextrinas como agentes complejantes de compuestos bioactivos.**
D^a. Estrella Nuñez.
Vicedecana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Católica San Antonio de Murcia.
- 11:40-12:30 **Perfil e innovación sensorial de los ingredientes funcionales**
D. Andrés Gavilán.
Presidente AFCA.
- 12:30-13:00 Pausa





BLOQUE TEMÁTICO: CULINOLOGÍA

- 13:00-14:00 Mesa Redonda: **Seguridad Alimentaria y alta cocina.**
Patrocinada por el Instituto Silestone.
D. José Juan Rodríguez. Director del Observatorio de la Seguridad Alimentaria de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB)
D. Tony Botella. Director de la Escuela de Cocina al Vacío *Tony Botella Taller de Cuina* (TBTC)
- 13:40-14:10 **Los Galactomananos aplicados a la cocina de diseño. La labor del Tecnólogo de Alimentos.**
D^a Elvira Barroso.
Colaboradora en investigación gastronómica de la Fundación ALICIA.

BLOQUE TEMÁTICO: ANÁLISIS SENSORIAL

- 16:00-17:15 **Características sensoriales , comerciales y etiquetado de quesos amparados bajo Denominación de Origen.**
- D.O Queso Ibores :
Ponente: Ignacio Plaza Mariscal.
Presidente del C.R.
 - D.O. Queso Torta del Casar
Ponente: D. Javier Muñoz Perez.
Director técnico del C.R.
 - D.O. Queso de Tetilla
Ponente: M^a José Mosteiro Zapata.
Secretaria del C.R.
 - D.O. Quesos de Murcia
Ponente: Antonio Luna





- D.O. Queso de Mahon
- D.O. Queso San Simon Da Costa

17:15- 17:40 **El maridaje como complemento de la ciencia y tecnología de los alimentos**

D. Miguel Ángel Pérez.
Director Hotel Escuela de Madrid.

17:40-18:10 Traslado a salas de cata

18:10-20:40 **Maridaje de pinchos diseñados específicamente con vinos amparados con Denominación de Origen**

D^a. Marina García.
Enóloga González Byass

D. Miguel Ángel Pérez
Profesor de Restauración de Escuela de Ávila

Viernes, 24 de Abril 2009

BLOQUE TEMÁTICO: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

10:00-10:40 **Estrategia NAOS 2005-2009**

D. Juan Manuel Ballesteros
Vocal Asesor-Coordinador Técnico estrategia NAOS





- 10:40-11:20 **Información al consumidor. Experiencia de CONSUMER EROSKI**
D. Alejandro Martínez Berrriochoa,
Director de Responsabilidad Social de EROSKI
- 11:20-11:50 Pausa
- 11:50-12:20 **Responsabilidad ante el cliente en EROSKI , como empresa de distribución**
D. Alejandro Martínez Berrriochoa
Director de Responsabilidad Social de EROSKI
- 12:20-12:50 **A method to improve the nutrritional quality of foods and beverages based on dietary recommendations.**
D^a. Ana Palencia.
Responsable de comunicación de UNILEVER
- 12:50-14:00 **Mesa redonda: Nuevos ingredientes contra el sobrepeso, diana de la estrategia NAOS : CLA y Fabules.**
- **Como se construye la evidencia científica de un producto. El ejemplo: Naturlínea con Tonalín-CLA**
D^a. Marta Hernández
Jefe de Calidad y Nutrición CAPSA
- 14:10-14:30 Cierre de actos y entrega de diplomas

