



PREPROGRAMA

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 CONFERENCIA INAUGURAL:
Better health through nutritionally enhanced transgenic crops: multivitamin maize through genetic engineering
D. Paul Christou.
Profesor ICREA Departamento de Producción Vegetal y Ciencia Forestal de la UDL

BLOQUE TEMÁTICO: CÁNCER Y NUTRICIÓN

- 17:30-18:15 **Contribuciones del estudio European Prospective Investigation of Cancer (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.



ALCYA

Asociación Española de Licenciados y Doctores
en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense
Avda. Puerta de Hierro, s/n. 28040 Madrid
Tel.: 913943838 / alcyat2@vet.ucm.es



- 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: "CULINOLOGÍA": HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- 10:00-10:40 **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.
- 10:40-12:00 **Mesa Redonda Seguridad Alimentaria y alta cocina.**
Patrocinada por el Instituto Silestone.

Ponentes:

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)

12:00-12:30 Descanso





BLOQUE TEMÁTICO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS: INGREDIENTES Y ADITIVOS

- 12:30- 13:10 **Soluciones nutricionales para mejorar las propiedades sensoriales de los alimentos. El síndrome del hueso negro.**
D^a. Mar Arteaga
Jefe Europea Proyecto Cadena Alimentaria DSM Nutritional Products
- 13:10-13:50 **Ciclodextrinas como agentes complejantes de compuestos bioactivos.**
D^a. Estrella Nuñez.
Vicedecana de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Católica San Antonio de Murcia.
- 13:50-14:30 **Perfil e innovación sensorial de los ingredientes funcionales.**
D. Andrés Gavilán.
Presidente de la Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA).

BLOQUE TEMÁTICO: ANÁLISIS SENSORIAL

- 16:15-17:30 **Características sensoriales, comerciales y de etiquetado de quesos amparados bajo Denominación de Origen.**
Ponentes:
- D.O Queso Ibores :
D. Ignacio Plaza.
Presidente del C.R.



- D.O. Queso Torta del Casar
D. Javier Muñoz.
Director técnico del C.R.
- D.O. Queso de Tetilla
D^a.M^a José Mosteiro.
Secretaria del C.R.
- D.O Queso Majorero
D^a.Rosa González
Técnico del CR.
- D.O. Quesos de Murcia
- D.O. Queso de Mahon
- D.O. Queso San Simon Da Costa

17:30- 18:10 El maridaje como complemento de la ciencia y tecnología de los alimentos

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

18:10-18:30 Traslado a salas de cata

18:30-20:30 Maridaje de pinchos diseñados con quesos D.O. y vinos D.O.

D^a. Marina García.
Enóloga y Product Manager de Vinos González Byass

D. Miguel Ángel García.
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
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
Director de Responsabilidad Social de EROSKI
- 12:20-13:00 **A method to improve the nutritional quality of foods and beverages based on dietary recommendations.**
D^a. Ana Palencia.
Responsable de comunicación de UNILEVER
- 13:00-14:10 **Mesa redonda: Nuevos ingredientes contra el sobrepeso, diana de la estrategia NAOS : CLA y Fabuless.**
D^a. Marta Hernández
Jefe de Calidad y Nutrición CAPSA
- 14:10-14:30 Cierre de actos y entrega de diplomas

