

CYTALIA XII

**JORNADAS ANUALES
CIENCIA Y TECNOLOGIA
de los ALIMENTOS**

212223 marzo 2007

**FACULTAD DE VETERINARIA
UCM**

Secretaría Técnica:



Viajes y Congresos, S.A.
Gran Vía 71,3º exterior izqda.
28013 Madrid, España.
Tlf.: 91 547 37 47 Fax: 91 559 58 81
www.viajesycongresos.com
vycongrema@viajesycongresos.com

Organiza:



Asociación Española de Licenciados y Doctores
en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA)
Facultad de Veterinaria. UCM.
Tlf.: 91 394 38 38
alcyta@vet.ucm.es

Más información en:

www.alcyta.com

PROGRAMA

Comité de honor

Excmo. Sr. Rector de la Universidad Complutense de Madrid (UCM)
Excma. Sra. Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación
Excma. Sra. Presidenta de la Comunidad de Madrid
Excmo. Sr. Alcalde de Madrid
Ilmo. Sr. Decano de la Facultad de Veterinaria (UCM)
Sra. Presidenta ALCYTA

Comité presidencial

Sr. D. J. Alfredo Martínez
Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)

Sra. D^a. Herminia Lorenzo
Asociación de Diplomados en Enfermería de Nutrición y Dietética (ADENYD)

Sr. D. Giuseppe Russolillo
Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)

Sra. D^a. M^a Dolores Romero de Ávila
Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
(ALCYTA)

Sr. D. Jesús Román Martínez
Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)

Sr. D. Carlos Diéguez
Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN)

Sr. D. Federico Argüelles
Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)

Sra. D^a. Ascensión Marcos
Sociedad Española de Nutrición (SEN)

Sra. D^a. Carmen Gómez-Candela
Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)

Sr. D. Lluís Serra
Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

Sr. D. Abelardo García de Lorenzo
Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE)

Comité científico

Sra. D^a. Manuela Juárez (CSIC)
Presidenta

Sra. D^a. Sara Bastida (CSIC)
Sr. D. A. Javier Borderías (CSIC)
Sra. D^{ña}. M^a Dolores Cabañas (UCM)
Sra. D^a. Marta Calvo (CSIC)
Sr. D. Luis García-Diz (UCM)
Sr. D. Lorenzo de la Hoz (UCM)
Sr. D. Gonzalo García de Fernando (UCM)
Sra. D^a. M^a José González (UAH)
Sr. D. Nabil Khayyat (CDTI)
Sra. D^a. M^a Dolores Marrodán (UCM)
Sra. D^a. Isabel Martínez (CSIC)
Sr. D. Federico Morais (FIAB)
Sr. D. Manuel Nuñez (INIA)
Sra. D^a. Mercedes Ramos (CSIC)
Sr. D. Pedro Fernando Rouco (UCM)
Sr. D. Francisco Sánchez-Muniz (UCM)
Sra. D^a. M^a Dolores Selgas (UCM)

Sr. D. Ignacio Sánchez
Presidente

Sra. D^a. M^a Dolores Romero de Ávila
Sra. D^a. M^a Del Mar Gil

Comité organizador

Organiza



Asociación Española de Licenciados y Doctores en
Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA)
Tlf.: 91 394 38 38
www.alcyta.com

Colaboran



08:30
–
10:00**Entrega de documentación.****CURSOS SATÉLITE**

*El acceso será gratuito y limitado hasta cubrir vacantes previa inscripción en la secretaría técnica Viajes y Congresos S.A.: vycongrema@viajesycongresos.com.
2 cursos por inscripción.*

Satélite I: BASES CIENTÍFICO-TÉCNICAS DE LA HIDRATACIÓN.Patrocinado por: **COCA COLA España.**

- **FISIOLOGÍA DE LA HIDRATACIÓN.**
Sr. D. José Mataix
Catedrático de Fisiología. Director de la Escuela de Nutrición.
Universidad de Granada.
- **HIDRATACIÓN CON BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.**
Sra. D^a. Carmen Gómez-Candela
Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital de la Paz. Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA).
- **HIDRATACIÓN Y TERCERA EDAD.**
Sra. D^a. Pilar Riobó
Jefe Asociado del Servicio de Endocrinología y Nutrición.
Hospital Fundación Jiménez Díaz.
- **HIDRATACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE.**
Sr. D. Luis Serratosa
Miembro de los Servicios Médicos del Real Madrid.
Modera: Sra.D^a. M^a Dolores Cabañas (UCM) .

10:00
–
14:00**Satélite II: APLICACIONES Y TECNOLOGIA DE LA RADIACION IONIZANTE EN ALIMENTOS.**Patrocinado por: **IONMED.**

- **PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA IONIZACION DE ALIMENTOS.**
Sra. D^a. Olga Melero
Jefe del Dpto desarrollo Comercial (IONMED).
- **FUNDAMENTO DE LA IONIZACION.**
Sr. D. Daniel Hilera
Director Comercial de IONMED ESTERILIZACIÓN.
- **PLANTAS INDUSTRIALES DE RADIACION IONIZANTE.**
Sr. D. Macario Moreno
Jefe del Dpto. Ingeniería de proceso (IONMED)
Modera: Sr. D. Lorenzo de la Hoz (UCM).

14:00
–
16:00**Comida – Recepción.**

Satélite III: ESTÁNDAR ISO 22.000: 2005. REQUISITOS PARA TODA ORGANIZACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA.Patrocinado por: **BUREAU VERITAS.**16:00
–
19:30

- REQUISITOS Y CERTIFICACIÓN DEL ESTÁNDAR ISO 22000.
Sr. D. José M^a Martínez
Auditor estándar ISO 22000. Bureau Veritas.
 - EXPERIENCIA EN LA CERTIFICACIÓN DEL ESTÁNDAR ISO 22000: 2005.
Empresa certificada por Bureau Veritas en ISO 22.000: 2005
(Pendiente por confirmar)
- Modera: Sr. D. Adrián Martínez. (Bureau Veritas).

Satélite IV: PRESENTE Y FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN FUNCIONAL.Patrocinado por: **NATRACEUTICAL GROUP.**16:00
–
19:30

- PRESENTE Y FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN FUNCIONAL.
Sr. D. Javier Arcos
Director de Investigación y Desarrollo Natraceutical Group.
 - "CocoanOX" (ANTIOXIDANTES NATURALES DEL CACAO)
COMO INGREDIENTE FUNCIONAL.
Sra. D^a. Elena Cienfuegos-Jovellanos
Responsable de Proyectos Departamento de Investigación y
Desarrollo Natraceutical Group.
- Modera: Sr. D. Francisco Jiménez-Colmenero (CSIC).

09:00
–
09:30**Apertura Oficial de las Jornadas.****Mesa redonda.****La alimentación en situaciones de riesgo: grandes expediciones y alpinismo.**09:30
–
10:30

- Sr. D. Sebastián Álvaro
Director del programa "Al filo de lo imposible". TVE.
- Sra. D^a. Nieves Palacios
Jefe de Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición del
Centro de Medicina del Deporte. Consejo Superior de Deportes.
- Modera: Sra. D^a. Dolores Marrodán (UCM).

10:30
–
11:00**Descanso-café. Visita exposición comercial.****BLOQUE TEMÁTICO: SEGURIDAD ALIMENTARIA.**11:00
–
11:45**Problemática actual europea de residuos fitosanitarios de frutas y verduras.**

- Sr. D. Jose María García-Baudín
Director del Departamento de Protección Vegetal. INIA.
- Modera: Sr. D. Manuel Núñez (INIA).

11:45
–
12:15**Plan de Control de Alérgenos Alimentarios del Grupo Eroski.**

Sra. D^a. Jaione Pagalday
Responsable de la Unidad Analítica de Química. Grupo EROSKI.
Modera: Sra. D^a. Mercedes Ramos (CSIC).

12:15
–
14:00**Mesa redonda.****Residuos de antibióticos: un reto de la Seguridad Alimentaria.**

Patrocinado por GRUPO LECHE PASCUAL.

Sr. D. Carlos Escribano
Director General de Ganadería, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Sr. D. Ignacio Arranz
Director Ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Sr. D. Miguel Ángel Ripoll
Médico de Atención Primaria y Responsable del Grupo de Trabajo en Enfermedades Infecciosas y Antimicrobianas de la Sociedad Española de Medicina General.

Sra. D^{ña}. Yolanda Quintana
Responsable de prensa de la Asociación de Consumidores (CEACCU).

Sr. D. Germán Bertrand
Director de Seguridad Alimentaria Grupo Leche Pascual.

Modera: Sra. D^a. M^a José Iglesias
Periodista especializada en Ganadería, Pesca y Alimentación.

14:00
–
15:30**Almuerzo libre.****BLOQUE TEMÁTICO: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.**15:30
–
16:15**Dieta y Anatomía en la Evolución Humana.**

Sr. D. Antonio Rosas
Dpto. de Paleobiología. Investigador Científico del CSIC .
Museo Nacional de Ciencias Naturales.

Modera: Sr. D. Luis García-Diz (UCM).

16:15
–
17:15**Mesa redonda: Estrategias alimentarias en el siglo XXI.**

- Síndrome Metabólico en el siglo XXI: eficacia de la modificación de la alimentación y del estilo de vida.

Sr. D. Miguel León
Hospital Universitario Doce de Octubre.

- Importancia de las grasas en la alimentación: La visión de la Industria Alimentaria.

Sra. D^a. Raquel Bernácer
Nutricionista. UNILEVER ESPAÑA.

Modera: Sra. D^a M^a Dolores Selgas (UCM).

COMPUESTOS ACTIVOS EN ALIMENTOS TRADICIONALES Y FUNCIONALES .

17:15

–
17:45

Prebióticos: Inulina y Oligofruktosa , nuevas posibilidades en la alimentación.
 Sr. D. Jesús A. Zaldumbide
 Director Comercial. ORAFTI España S.L.
 Modera: Sra. D^a. Isabel Martínez (CSIC).

17:45

–
19:15

Mesa redonda: Nuevas perspectivas en la prevención del sobrepeso y obesidad.
 Patrocinado por: Central Lechera Asturiana (CAPSA).

- Revisión de la evidencia científica sobre el Ácido Linoleico Conjugado.
 Sra. D^a. Carmen Gómez-Candela
 Jefe de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital de la Paz (Madrid). Hospital Universitario La Paz.
- Estudio Clínico Observacional SEEDO de Naturlinea con Tonalin.
 Sr. D. Martín Lopez de la Torre
 Jefe de la Unidad de Obesidad del Hospital Universitario Virgen de las Nieves.
- Sobrepeso y obesidad en la infancia. Utilidad de Naturlinea con Tonalin.
 Sr. D. Bartolomé Bonet
 Jefe de área de Pediatría y Neonatología de la Fundación Hospital Alcorcón. Hospital Fundación Alcorcón y profesor de las Facultades de Medicina y Farmacia de la Universidad San Pablo-CEU.

Modera: Sr. D. Giuseppe Russolillo. Presidente de la AEDN y CODINNA.

19:15

–
19:45

Descanso-café.

19:45

–
20:15

Nutrición y enfermedades cardiovasculares. Betaglucano, nuevo ingrediente funcional.
 Sr. D. Roberto Ruiz
 Responsable de Nutrición de KELLOGG'S Iberia.
 Modera: Sr. D. Francisco Sánchez-Muniz (UCM).

20:15

–
20:45

Fibra y Antioxidantes del Cacao. Aplicación a formulaciones de solubles de cacao.
 Sr. D. Juan G. Vargas
 Director de I+D Grupo NUTREXPA S.A.
 Modera: Sra. D^a. M^a José González (UAH).

09:30

-

10:30

Mesa redonda:**De la alimentación en la historia hasta las ciencias emergentes.**

Sr. D^a . Mireia Farriol
 Jefe de Sección del Centro de investigaciones Bioquímica y
 Biología Molecular Hospital Vall d Hebrón.

Sr. D. Pere Castells
 Responsable científico Fundación Alicia.

Modera: Sr. D. Esteban Sánchez-Ocaña. Periodista TVE.

10:30

-

11:15

Cocinar con una pizza de Ciencia.

Sr. D. Joaquín Pérez-Conesa
 Doctor en Ciencias Químicas. Escritor.

Modera : Sr. D. Javier Borderías (CSIC).

11:15

11:45

Descanso-café.**BLOQUE TEMÁTICO BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA.****Mesa redonda:****Novedades y tendencias científicas de la Biotecnología Alimentaria.**

Patrocinado por: FUNDACIÓN ANTAMA.

- Transformación genética del melocotonero: aplicaciones biotecnológicas.
 Sr. D. Luis Antonio Cañas
 Investigador científico del CSIC. Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas.
- Mejora de variedades de arroz en Valencia.
 Sr. D. Ramón Carreres
 Jefe del Dpto. del Arroz del IVIA .
- Evaluación de riesgos de organismos modificados genéticamente.
 Sra. D^a Lucía Roda
 Asesor Técnico. Dirección General de calidad y evaluación ambiental.
 Ministerio de Medio Ambiente.

Modera: Sr. D. Juan Miguel Rodríguez (UCM).

11:45

-

12:45

Aplicaciones de la genética molecular en la mejora de levaduras industriales.

Sr. D. Antonio C. Codón
 Investigador. Universidad de Sevilla.

Modera: Sra. D^a. Marta Calvo (CSIC).

12:45

-

13:15

Impacto de la Genómica Nutricional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Salud Pública.

Sra. D^a. Dolores Corella
 Profesora titular del Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública,
 Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal de
 la Universidad de Valencia.

Modera: Sra. D^a Manuela Juárez (CSIC) .

13:15

-

14:00

14:00
–
16:00**Almuerzo libre.****BLOQUE TEMÁTICO: ANÁLISIS SENSORIAL.****Mesa redonda:****Propiedades sensoriales del vino.**Sr. D. Mario Barrera
Director Técnico C.R.D.O. Vinos de Madrid.16:00
–
17:00Sr. D. Juan Cacho
Vocal Técnico del Gobierno de Aragón en D.O. Cariñena.Sr. D. Fernando González
Secretario C.R.D.O. Jumilla.Sr. D. Ángel Ortega
Responsable Gabinete comunicación C.R.D.O. La Mancha.Sr. D. Juan Manuel Cruz
Secretario C.R.D.O. Valdepeñas.

Modera: Sr. D. Gonzalo García de Fernando (UCM).

17:00
–
17:15**Maridaje o armonía como complemento a la ciencia y tecnología de los alimentos.**Sr. D. Miguel Ángel Pérez
Director del Hotel Escuela de Madrid.

Modera: Sr. D. Nabil Khayyat (CDTI).

17:15
–
17:30**Proyecto "EL PINCHO SALUDABLE".**Sra. D^a. Sara Bastida
Investigadora. Instituto del Frío (CSIC).17:30
–
17:40**Cierre oficial de los Actos y Traslado a las aulas de cata.**17:40
–
19:40**Cata de vinos.**Responsable de cata:
Sra. D^a. Marina García
Enóloga y Brand manager de Vinos y Bodegas D.O. Rioja.Sr. D. José Casaldelrey
Enólogo y Secretario de la Unión Española de Catadores.19:40
–
20:40**Maridaje con "Pinchos saludables".**

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

1. — Profesionales	
1ª cuota (antes del 18/02/07)	150,00 €
2ª cuota (después del 18/02/07)	200,00 €
2. — Socios Alcyta – Fesnad*	
1ª cuota (antes del 18/02/07)	100,00 €
2ª cuota (después del 18/02/07)	125,00 €
3. — Estudiantes de 3^{er} ciclo**	
1ª cuota (antes del 18/02/07)	80,00 €
2ª cuota (después del 18/02/07)	95,00 €
4. — Estudiantes de 1^{er} y 2^o ciclo***	
1ª cuota (antes del 18/02/07)	50,00 €
2ª cuota (después del 18/02/07)	80,00 €

IVA 16% no incluido

Inscripciones a través de la web: www.alcyta.com

- Declarado de interés sanitario por el Ministerio de Sanidad y Consumo
- Actividad acreditada por la comisión continuada de profesiones sanitarias (en trámite)
- Actividad con créditos de libre elección para estudiantes de la UCM (en trámite)

La inscripción a las Jornadas incluye:

Asistencia a cursos satélite
Asistencia a ponencias y actividades científicas
Libro de los Cursos Satélite
Libro de Ponencias
Acceso libre a los coffee break

*SOCIOS FESNAD Y FEDALCYTA:

Incluir justificante acreditativo de la sociedad perteneciente.

**ESTUDIANTES DE TERCER CICLO:

Es necesario enviar Certificado del centro en el que se cursan los Estudios de Postgrado.

***ESTUDIANTES DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO:

Es necesario enviar fotocopia de la Matrícula donde conste claramente el curso y el año 2006-2007

SEDE

Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense de Madrid
Avda. Puerta de Hierro, s/n. 28040 Madrid

Estación de metro de Moncloa
Líneas de autobuses 133, 83
<http://www.ucm.es/info/webvet/mapa.htm>

SECRETARIA TÉCNICA

Viajes y Congresos S.A.

Gran Vía 71, 3º ext. Izdo.
28013 Madrid

Tel: 91 547 47 37 – Fax: 91 559 58 81
E-mail: vycongreomad@viajesycongresos.com
<http://www.viajesycongresos.com>

Información actualizada en www.alcyta.com/cytalixii