



Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato

Los Grupos de Investigación de la Universidad Complutense de Madrid, ALIVEF y NuSaGa del Campus de Excelencia Internacional Moncloa, organizan desde el año 2012 las denominadas [Jornadas de Gastronomía, Salud y Tecnología](#), dirigidas a profesionales de Ciencias, Ciencias de la Salud e Ingenierías relacionadas con el sector agroalimentario. El objetivo fundamental de estas Jornadas es intentar optimizar la salud de la población acercando el conocimiento al ciudadano para mejorar su estado de salud y bienestar. Para ello, profesionales de los ámbitos empresarial, productivo, científico y de la administración aúnan esfuerzos en un intento de comunicar a la población la necesidad de realizar un consumo responsable de alimentos variados y de calidad como parte del patrón alimentario saludable, denominado Dieta Mediterránea.

La cuarta Jornada, [Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato](#) se celebró los días 12 y 13 de noviembre de 2015 en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid y fue inaugurada por la Vicerrectora de Política Académica y Profesorado, Profesora Mercedes Gómez Bautista, por el Sr Decano de la Facultad de Farmacia, Prof. Rafael Lozano Fernández y por las dos directoras de las Jornadas, Isabel Goñi Cambrodón (grupo [NuSaGa](#)) y Araceli Redondo Cuenca (grupo [ALIVEF](#)). El objetivo fundamental de estas jornadas fue tratar de conocer la oferta de alimentos vegetales de la Comunidad de Madrid, sus características nutritivas y su aporte en compuestos bioactivos saludables. Además de los citados Grupos de Investigación se contó con la colaboración de la Dra Ana Troncoso de la Universidad de Sevilla, de la Dra Araceli Redondo Cuenca del Dpto. Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la UCM, de la Dra Cristina de Lorenzo del Departamento de Transferencia del IMIDRA, de D^a Bibiana Garcimartín del Área de Promoción Agroalimentaria de la Comunidad de Madrid, de las Dras Almudena Lázaro e Isabel Fernández del Departamento de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA, así como de las Dras Ángeles Carbajal, Carmen Cuadrado y Beatriz Beltrán del Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la UCM, y de D. Fernando del Cerro, chef del restaurante Casa José de Aranjuez.

Más información en: <https://www.ucm.es/innovadieta/gastronomiaysalud>

Contacto:

- Dra. Araceli Redondo. Grupo ALIVEF, Facultad de Farmacia, UCM. CEI-Moncloa.
arared@ucm.es; Tlf. 913.94.16.94
- Dra. Isabel Goñi. Grupo NuSaGa, Facultad de Farmacia, UCM. CEI-Moncloa.
igonig@ucm.es; Tlf. 913.94.18.12

Galería de fotos



Araceli Redondo e Isabel Goñi



Isabel Goñi, Cristina de Lorenzo, Bibiana Garcimartín, Araceli Redondo y Carmen Cuadrado

Taller de Dietética. *Frutas y verduras, un lugar preferente en la dieta*

Beatriz Beltrán



Cata de alimentos vegetales de Madrid

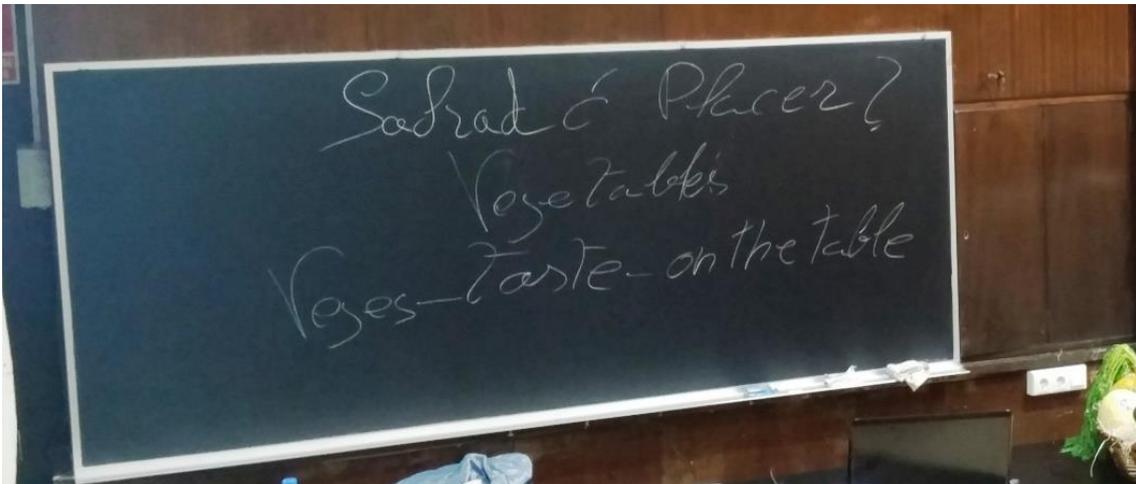
Almudena Lázaro e Isabel Fernández



Almudena Lázaro

Maridaje Gastronomía y Nutrición

Fernando del Cerro, Chef del restaurante Casa José (Aranjuez, Madrid) - 1* Michelin



¿Salud o placer?



Coles sobre gel de ceviche y sabores a yodo



Ángeles Carbajal y Fernando del Cerro