

# TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

2, 3 Y 4 JULIO

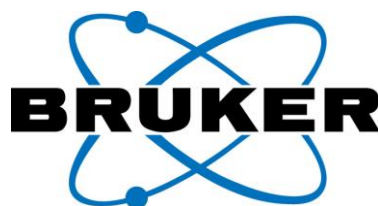
**CÓDIGO: 71313**

**Directores:** Margarita Ruiz Altisent. Universidad Politécnica de Madrid; Lucas Domínguez Rodríguez. Universidad Complutense de Madrid

**Secretaria:** Sonia Téllez Peña. Universidad Complutense de Madrid

**Coordinadora:** Ana García Moreno

**Colaboran:** Campus de Excelencia Internacional Moncloa; Bruker Española S.A.



El objetivo principal de la presente propuesta es dar a conocer al público en general, a las empresas y administraciones cómo la aplicación de las nuevas tecnologías en el área de la agroalimentación está permitiendo una mejora en la calidad y la seguridad de los alimentos que consumimos.

Para el consumidor actual, la calidad de los alimentos que llegan a los hogares y restauración constituye un aspecto crucial, no solo por la posibilidad de que vehiculen patógenos alimentarios o contaminantes (seguridad alimentaria), sino porque cada día existe una mayor preocupación por lo que se ingiere, buscando que los alimentos sean sanos, seguros y saludables. La industria alimentaria debe, por tanto, dar respuesta a lo que demanda el consumidor.

La utilización de nuevas técnicas para la prevención de fraudes, la detección de sustancias causantes de alergias e intolerancias alimentarias, así como el análisis de los patógenos que tienen un mayor riesgo para el consumidor, será el hilo conductor de este curso.

Este curso está organizado por el Clúster de Agroalimentación y Salud del CEI Campus Moncloa, cuyo objetivo principal es la producción sostenible de alimentos seguros, sanos y saludables.

# TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

2, 3 Y 4 JULIO

## Miércoles 2 de julio

- 10.30 h.** **Araceli Díaz Perales.** Centro de Biotecnología y Genómica, Universidad Politécnica de Madrid  
Alergias e intolerancia alimentaria, ¿el peligro está en los alimentos?
- 12.00 h.** Conferencia extraordinaria abierta a todos los participantes
- 16.30 h.** **Mesa redonda:** Tecnologías avanzadas aplicadas a las alergias e intolerancias alimentarias  
Moderan: **Margarita Ruiz Altisent; Lucas Domínguez Rodríguez.** Participan: **Araceli Díaz Perales; Santiago Quirce Gancedo.** Hospital Universitario La Paz; **Teresa García Lacarra,** Universidad Complutense de Madrid

## Jueves, 3 de julio

- 10.00 h.** **Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla.** Jefe del Servicio de Aceites y Grasas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Calidad y autenticidad de aceite de oliva: procedimientos de control y su relevancia en el mercado
- 12.00 h.** **Ricardo Pérez Martín.** CSIC  
Control de la autenticidad de especies pesqueras en productos de alimentación
- 16.30 h.** **Mesa redonda:** Tecnologías avanzadas aplicadas a la detección de fraudes alimentarios  
Moderan: **Margarita Ruiz Altisent.** Participan: **Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla; Ricardo Pérez Martín; M<sup>a</sup> Encarnación Fernández Valle.** Coordinadora del Instituto Pluridisciplinar de la Universidad Complutense de Madrid

## Viernes, 4 de julio

- 10.00 h.** **Markus Kostrzewa.** Vice President.- Clinical Mass Spectrometry R&D  
Aplicación de la tecnología MALDI a los procesos de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentarias
- 11.00 h.** **Mesa redonda:** Tecnología MALDI TOF aplicada a la calidad y seguridad alimentarias  
Modera: **Lucas Domínguez Rodríguez.** Participan: **Wolfgang Pusch; Antonio Rodríguez Bertos,** Universidad Complutense de Madrid; **Concepción Gil García.** Universidad Complutense

Clausura y Entrega de Diplomas