



Congreso

CyTA  
CESIA



MADRID

16-19 de mayo de 2017

AYER, HOY Y MAÑANA DE LA CIENCIA  
Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

I Congreso Junior CyTA • 19 de mayo de 2017

Los pasados días 16, 17, 18 y 19 de mayo ha tenido lugar el **IX Congreso CyTA-CESIA** y el **I Congreso Junior de CyTA**. Ambos eventos han sido organizados por las tres Universidades públicas de Madrid que imparten el Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA): **Autónoma de Madrid (UAM)**, **Complutense de Madrid (UCM)** y **Rey Juan Carlos (URJC)**.

Previa a la inauguración del IX Congreso CyTA-CESIA, el día 16 de mayo, tuvo lugar en el salón de actos de la Facultad de Veterinaria de la UCM, actividades a puertas abiertas donde se trató la gestión y protección de ideas y prototipos, se presentó el proyecto de celebración del “Día Nacional de la Seguridad Alimentaria” (DNSA) y el “Código Deontológico del Titulado en CyTA”.

La IX edición del Congreso CyTA-CESIA se desarrolló **durante los días 17 y 18 de Mayo**, en el **Caixa-Forum Madrid** y en el **Real Jardín Botánico**. Este evento se presentó con el lema ***Ayer, Hoy y Mañana de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos*** como un foro de encuentro y de análisis de los últimos avances y de las líneas de investigación desarrolladas por distintos grupos de investigación. El acto de inauguración contó con la presencia del Director General de Universidades de la Comunidad de Madrid, D. José Manuel Torralba, el Director General de Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, D. Mauricio García de Quevedo, y de los Rectores D. José María Sanz (de la UAM), D. Carlos Andradás Heranz (de la UCM) y D. Javier Ramos López (de la URJC).

[www.cytacesia2017.com](http://www.cytacesia2017.com)

Sedes: **CaixaForum** • **Real Jardín Botánico** Organizan:



Este Congreso se dividió en **5 sesiones temáticas**, que se llevaron a cabo en el Auditorio del Caixa-Forum, incluyendo Alimentación y Salud, Bioactividad, Seguridad Alimentaria, Docencia e Investigación y Producción y Tecnología. De forma simultánea se llevaron a cabo **Actividades Satélites** en el Salón de Actos del Real Jardín Botánico, en las que se trataron las últimas novedades en campos concretos y específicos. Entre los temas tratados cabe mencionar Industria 4.0, Nuevos desarrollos en Técnicas Ómicas y en Métodos no destructivos, Nuevos avances en encapsulación, Hidratación, Avances en el envasado de Alimentos y Nuevas tendencias en Tecnología Culinaria. En conjunto, ha contado con la participación de 250 asistentes y 33 conferenciantes de gran prestigio investigador. Además se han presentado 300 comunicaciones, incluyendo presentaciones orales, flash y poster.

**El congreso obtuvo el Reconocimiento de Interés Sanitario por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.**

En el acto de clausura se leyeron las conclusiones y se informó que la próxima sede será León, donde en 2019, se llevara a cabo el X Congreso CyTA-CESIA.

Como novedad, este congreso finalizó con la celebración de la **primera** edición del **Congreso Junior de CyTA** el 19 de mayo en la Facultad de Veterinaria de la UCM. Este evento tuvo como objetivo que estudiantes, y titulados con posterioridad al curso académico 2014-15, pudieran presentar comunicaciones derivadas directamente de actividades formativas en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En el acto de inauguración estuvieron presentes D. Julio Contreras Rodríguez, Vicerrector de Estudiantes de la UCM, D. Alejandro Ureña Fernández, Director de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología de la URJC y D. José M<sup>a</sup> Carrascosa Baeza, Decano de la Facultad de Ciencias de la UAM. En el acto también intervino Dña Alba Endrino Patino, quien en nombre del Comité organizador de estudiantes dio la bienvenida a los participantes.

En esta primera edición, a la participación de las 3 universidades públicas madrileñas, que organizaban el congreso, UAM, URJC y UCM, se ha sumado la asistencia de las

Universidades Politécnica de Madrid, Politécnica de Valencia, de Zaragoza, de Castilla-La Mancha, de Burgos, Pública de Navarra, de Murcia y de Vigo. También han participado estudiantes de Máster y Doctorado desde distintos centros de investigación, como el CIAL, Gastroteca Alba SL y el INIA. En conjunto, participaron 230 estudiantes y se han presentado 70 comunicaciones, incluyendo 19 ponencias y 51 en formato de poster, relacionadas con Trabajos Fin de Grado, asociadas a su actividad en distintas asignaturas de Grado o de Master o desarrolladas en su vinculación a grupos de investigación como alumnos internos.

El evento concluyó con un **Taller de cerveza y salud**, con dos comunicaciones a cargo de ponentes de reconocido prestigio, y una cata guiada de este producto tras una breve disertación sobre técnicas de análisis sensorial.

En el acto de clausura participaron, Dña. Pilar Herreros de Tejada Macua, Vicerrectora de Estudios de la UCM y D. David Ortega Gutiérrez, Vicerrector de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales de la URJC. Durante el acto, Dña. Ana Santamaría, como miembro del comité organizador de estudiantes, leyó las conclusiones del congreso. Dña. María Ángeles Martín Cabrejas, Delegada del Decano para el Grado de CyTA de la UAM, como miembro del Comité Organizador, anunció que la próxima sede será León en 2019. El nombramiento de la sede para la celebración del II Congreso Junior de CyTA fue recogido por Dña. Teresa Lopez, Vicedecana de Coordinación de CyTA de la Universidad de León. En el mismo acto se entregaron los premios a la **mejor comunicación oral a Marta Algara, Sara Ampuero, Ruth Cobos y Lucia López** de la Facultad de Veterinaria de la UCM por el trabajo titulado “**Envase Biodegradable de Hoja de Palmera**” y al mejor poster a **Alba Endrino**, de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología de la URJC, por el trabajo titulado “**Adición de ingredientes prebióticos para obtener yogures simbióticos empleando como cultivos probióticos Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus**”.

Ambos Congresos han contado con la participación de Comunidad de Madrid, Ayuntamiento de Madrid, Mercados de Madrid y el Real Conservatorio Superior de Música de Madrid y con el patrocinio de varias empresas, entre otras: Bruker, Análisis

Vínicos, Cerveza y Salud, Revista Alimentaria, Hacienda Nava del Rey, Vichy Catalán,  
Mustache, Coca-Cola Iberia, etc.