**JORNADA** CIENTÍFICO-TÉCNICA CONMEMORATIVA DEL

**XXV ANIVERSARIO DE LOS** ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA **DE LOS ALIMENTOS** 

EN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

5 de Junio de 2015

Salón de Actos Juan XXIII Campus de Rabanales



LUGAR Salón de Actos Juan XXIII **Campus Rabanales** 



Fecha límite de Inscripción: 03 JUNIO 2015

SECRETARÍA TÉCNICA



eventos@proyectoycongresos.com 957 48 58 48











## **XXV ANIVERSARIO DELOS** ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

EN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## **5 de Junio de 2015**

Salón de Actos Juan XXIII Campus de Rabanales













**JORNADA** CIENTÍFICO-TÉCNICA CONMEMORATIVA DEL

## **XXV ANIVERSARIO DE LOS ESTUDIOS DE CIENCIA YTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

EN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Desde el 1990 los estudios de Ciencia y Tecnología de Alimentos consideran la formación de los profesionales del sector alimentario de manera específica e integrada. Hoy, el marco de la formación universitaria de los Científicos y Tecnólogos de Alimentos aúna los tres pilares básicos de la alimentación: "la elaboración y conservación de alimentos, la calidad y seguridad alimentarias y el binomio alimentación-salud"

La situación del mercado alimentario global exige, con acuciante necesidad, la formación de expertos que impulsen la innovación de procesos y productos considerando los siguientes aspectos: Mejorar la Seguridad Alimentaria sin perjuicio del valor nutritivo y sensorial, estudiar los efectos en el ser humano de la composición y las propiedades del alimento, adaptar los alimentos a los hábitos de consumo actuales en consonancia con los criterios de sostenibilidad y respeto al medioambiente y en concordancia con la legislación vigente.

La población mundial, previsiblemente, aumentará hasta más de 9.000 millones antes de 2050 y la producción de alimentos y el sistema alimentario requieren una reevaluación estratégica de la alimentación mundial. Ello supondrá la incorporación de cambios radicales, que las próximas generaciones de científicos y tecnólogos de los alimentos tendrán como reto.

Esta Jornada conmemorativa analizará las perspectivas de futuro de los titulados en Ciencia y Tecnología de Alimentos desde la visión de docentes e investigadores, estudiantes, egresados y empresarios del sector.









9:00-9:30 H

## **Inauguración oficial de la Jornada**

PROF. DR. JOSÉ CARLOS GÓMEZ VILLAMANDOS Rector de la Universidad de Córdoba

PROFA. DRA. ROSARIO MOYANO SALVAGO

Decana de la Facultad de Veterinaria

PROFA. DRA. SALUD SERRANO JIMÉNEZ

Vicedecana de Ordenación Académica y Calidad de Ciencia y Tecnología de Alimentos

9:30-10:15 H.

**Conferencia Inaugural** "Las micotoxinas en la alimentación humana y animal"

PROFA, DRA, GUILLERMINA FONT PÉREZ

Catedrática de Toxicología de la Universidad de Valencia Presidenta de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico AFCOSAN

10:15-11:00 H.

Presentación de la Asociación AACYTA/Aula Alimentaria

11:00-11:30 H.

Pausa, Café

11:30-12:00 H.

Situación Actual de los Estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en España

PROF. DR. TERESA LÓPEZ DÍAZ

Profesora Titular Departamento Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, U. de León Presidenta de la Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

12:00-12:40 H

Análisis de las competencias de los profesionales del sector alimentario en Europa

PROF. DR. LUIS MAYOR LÓPEZ Representante en España de la Asociación ISEKI-FOOD

12:40-14:30 H

Intervención de estudiantes y egresados y mesa redonda

MODERADORA: MARTA GONZÁLEZ DE CALDAS Vicepresidenta del Consejo de Estudiantes de la FAVE

**ESTUDIANTES: INDALECIO RUIZ** Presidente del Consejo de Estudiantes de la FAVE

**EGRESADOS RECIENTES** 

14:30-16.30 H.

Pausa. Almuerzo de trabajo

16:30-18:30 H.

Mesa de empleadores

MODERADOR: PROF. DR. RAFAEL JORDANO Catedrático del Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos

COVAP / SANCHEZ ROMERO / BODEGAS / CARREFOUR / OTROS









