

VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos. Alimentos funcionales y salud

JUAN CARLOS BADA GANCEDO. Director del Instituto de Productos Lácteos de Asturias. CSIC. administracion@ipla.csic.es
MARÍA CARMEN OLIVÁN GARCÍA. Área de Sistemas de Producción Animal. SERIDA. mcolivan@serida.org



Apertura de las VIII Jornadas. De izquierda a derecha:

Enrique Rodríguez Nuño, Director General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias; Pedro Sánchez Lazo, Vicerrector de Investigación de la Universidad de Oviedo y José Manuel Fernández de Labastida, Vicepresidente del CSIC.

Durante los días 8 y 9 de noviembre, el Edificio Histórico de la Universidad de Oviedo acogió las VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos, organizadas por el Instituto de Productos Lácteos de Asturias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC), el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (SERIDA) y la Asociación para el Desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano (ADESAS), junto con el Colegio Oficial de Químicos de Asturias y León. Las jornadas fueron cofinanciadas por el Plan de Ciencia,

Tecnología e Innovación del Principado de Asturias (PCTI 2006-2009).

Las VIII Jornadas fueron presentadas por el Vicerrector de Investigación de la Universidad de Oviedo, por el Vicepresidente del CSIC y por el Director General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias.

Dichas Jornadas, son de carácter bianual y están orientadas a la divulgación de aspectos muy novedosos relacionados con la calidad y seguridad de los alimentos. En esta octava edición, dieron



Mesa Redonda. De izquierda a derecha: D. Juan Carlos Bada Gancedo, Director del IPLA-CSIC, D^a. M^a Dolores Raigón Jiménez de la Universidad de Valencia; D. Juan Miguel Rodríguez Gómez, de la Universidad Complutense de Madrid; D. Pablo García Fernández, de la Unión de Consumidores de Asturias y D. Miguel Gueimonde Fernández, del IPLA-CSIC.



especial relevancia a la relación existente entre los alimentos funcionales y la salud. Para ello, se contó con la participación del afamado cocinero Marcos Morán, del Restaurante Casa Gerardo, que sorprendió con las últimas novedades para combinar texturas y sabores, con técnicas especialmente diseñadas para mantener en el menú una composición nutritiva beneficiosa para la salud.

Posteriormente, el Dr. Francis Fernández Vega, del Servicio de Nefrología de la Unidad de Hipertensión del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) y miembro de las Academias Española y Asturiana de Gastronomía, presentó una interesante ponencia sobre los factores de riesgo cardiovascular y el papel de los alimentos y la forma de vida como factores preventivos contra gran número de enfermedades. Acto seguido, el investigador Juan Carlos Arboleya Payo del AZTI-TECNALIA (Centro Tecnológico experto en Investigación Marina y Alimentaria) presentó una ponencia basada en el aprovechamiento de subproductos alimentarios con especial aplicación a alimentos potencialmente funcionales y a ingredientes para alimentos de "nueva cocina".

Por la tarde, la investigadora del SERIDA, Dra. Anna Picinelli Lobo, habló de la evaluación de la calidad sensorial de la sidra y expuso un amplio trabajo llevado a cabo por su grupo de investigación para la catalogación de la calidad senso-

rial de las sidras asturianas. A continuación, la Dra. María Dolores Raigón Jiménez, Catedrática de la Universidad de Valencia, mostró los resultados más recientes de proyectos de investigación orientados al estudio de la calidad nutricional de alimentos provenientes de la producción ecológica frente a la convencional.

En la mañana del segundo día, el Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez, profesor titular del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad Complutense de Madrid, presentó los resultados obtenidos a lo largo de más de una década de estudio dedicada a la aplicación de probióticos aislados de la leche humana y mostró el enorme impacto que su trabajo consiguió y las expectativas que genera por su novedad y trascendencia.

La jornada finalizó con una mesa redonda orientada al tema "Alimentos Funcionales. Dieta y Salud. Marketing?" en la que participaron Dr. Miguel Gueimonde Fernández, del IPLA-CSIC; D. Pablo García Fernández, de la Unión de Consumidores de Asturias; la Dra. María Dolores Raigón Jiménez, de la Universidad de Valencia; el Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez y el Dr. Juan Carlos Bada Gancedo, del IPLA-CSIC en la que hubo una intensa y fructífera discusión sobre diferentes puntos de vista que la actual sociedad tiene sobre: la alimentación, la influencia de los hábitos sociales,



la publicidad, el proceso de elaboración y de control de la calidad de los alimentos disponibles en el mercado, etcétera.

Finalmente, se clausuraron estas VIII Jornadas con una exposición sobre el Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación del Principado de Asturias y las expectativas futuras sobre la Ciencia en Asturias a cargo del Viceconsejero de Ciencia y Tecnología del Principado de Asturias, D. Herminio Sastre Andrés.



Más información

ADESAS. Asociación para el Desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano

Instituto de Productos Lácteos de Asturias: <http://www.ipla.csic.es>

Consejo Superior de Investigaciones Científicas: <http://www.csic.es>

AZTI-Tecnalia: <http://www.azti.es>

Plan de Ciencia Tecnología e Innovación de Asturias: <http://www.ficyt.es/pcti/index.asp>

Hospital Universitario Central de Asturias: <http://www.hca.es>

Colegio Oficial de Químicos de Asturias y León: <http://www.alquimicos.com>

Unión de Consumidores de Asturias: <http://www.uceasturias.com>



Clausura de las Jornadas. De Izquierda a derecha: D. Juan José Mangas Alonso, Jefe del Departamento de Investigación del SERIDA, D. Herminio Sastre Andrés, Viceconsejero de Ciencia y Tecnología y D. Javier Santos Navia, Vicedecano del Colegio Oficial de Químicos de Asturias y de León y Presidente de la Asociación de Químicos del Principado de Asturias.



ADESAS

Asociación para el Desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano

ADESAS. Asociación para el Desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano

ADESAS, Asociación para el Desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano, es una asociación sin ánimo de lucro formada por investigadores adscritos al Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) y al Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA), centros que pertenecen al Principado de Asturias y al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), respectivamente.

Los **miembros** de ADESAS son expertos en el campo de la tecnología de los alimentos y son especialistas en derivados lácteos, productos cárnicos, manzana y sus derivados industriales.

El **objetivo fundacional** de ADESAS es transferir y divulgar los conocimientos sobre la tecnología de los alimentos, desde los procesos tecnológicos hasta las propiedades sensoriales y nutritivas de los alimentos y su implicación en la salud, al sector agroalimentario del Principado de Asturias, con el fin de que los profesionales de la industria agroalimentaria dispongan de los últimos conocimientos y acontecimientos en el campo de la tecnología de los alimentos.

Esta **actividad** de transferencia y divulgación se realiza a través de Jornadas, en ocasiones enmarcadas en la Semana de la Ciencia. Estas actividades se complementan con la edición de los correspondientes libros de Jornadas en los que se recogen las conferencias y los comentarios expuestos por los participantes en las diferentes mesas redondas.

Contacto:

Juan Carlos Bada

Instituto de Productos Lácteos de Asturias
Carretera de Infiesto s/n. 33300 Villaviciosa
Principado de Asturias. España
Teléfono: 985 892 131
E-mail: administración@ipla.csic.es

Juan José Mangas

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario
Les Baragañes. s/n. 33300. Villaviciosa
Principado de Asturias. España.
Teléfono: 985 890 066
E-mail: jjmangas@serida.org