

CICLO DE CONFERENCIAS Y SEMINARIOS

SOBRE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

del 18 al 20 de mayo de 2009

Real Academia de Ciencias Veterinarias
C/ Maestro Ripoll, 8 de 17,00 a 20,00 horas

Abierto a todos los públicos.



Real Academia de
Ciencias Veterinarias
Calle Maestro Ripoll, 8
28006 Madrid. España.
Teléfonos: 915611799
Fax: 915628247
e-mail: racve@racve.es
www.racve.es



www.InstitutoTomasPascual.es
Pº de la Castellana, 178 3º Derecha - 28046 Madrid
Tel.: 91 703 04 97 - Fax: 91 350 92 18
e-mail: webmasterinstituto@institutotomaspascual.es
www.institutotomaspascual.es



ORGANIZAN:
LA REAL ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS Y EL
INSTITUTO TOMÁS PASCUAL SANZ PARA LA NUTRICIÓN Y LA SALUD

CICLO DE CONFERENCIAS Y SEMINARIOS

SOBRE

SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

18 DE MAYO

17:00 “SEGURIDAD ALIMENTARIA.
PARÁSITOS EN ALIMENTOS”
Dr. Eduardo Respaldiza Cardeñosa
Profesor Emérito de la Universidad Complutense. Madrid.
Socio Emérito de la Sociedad Española de Parasitología.
Real Academia de Ciencias Veterinarias.

18:00 “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PESCADOS:
ANISAKIS”
Dra. Margarita Tejada Yabar
Profesora de Investigación del Instituto del Frío,
Consejo Superior de Investigaciones Científicas,
Especialización en Tecnología de Alimentos.
Área de pescado y productos de la pesca.
Ministerio de Ciencia e Innovación.

19:00 “ADITIVOS ALIMENTARIOS,
UNA GARANTÍA DE SEGURIDAD
Y SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS”
Dra. María Magdalena Gálvez Morros
Profesora de la Universidad Complutense. Madrid.
Licenciada en Química y Veterinaria.
Real Academia de Ciencias Veterinarias.

20:00 CÓCTEL

19 DE MAYO

17:00 “EVALUACIÓN DEL RIESGO-BENEFICIO:
EL PUNTO DE VISTA NUTRICIONAL”
Dr. Gregorio Varela Moreiras
Catedrático de Nutrición y Bromatología
de la Universidad San Pablo CEU.
Director del Departamento de Nutrición,
Bromatología y Tecnología de los Alimentos.
Presidente Fundación Española de la Nutrición (FEN).
Presidente Sociedad Española de Nutrición (SEN).

18:00 “RIESGO-BENEFICIO DE NUEVAS
SUSTANCIAS FORMADAS DURANTE
EL PROCESADO DE ALIMENTOS”
Dr. Francisco José Morales Navas
Doctor en Químicas por la Universidad Autónoma de Madrid.
Responsable del Grupo de Calidad y
Seguridad de Alimentos en el Instituto del Frío (CSIC)
Consejo Superior de Investigaciones Científicas,
Ministerio de Ciencia e Innovación.

19:00 “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PRODUCTOS
ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS”
Dra. Cristina Nerín de las Puertas
Catedrática de Química Analítica
de la Universidad de Zaragoza

20:00 CÓCTEL

20 DE MAYO

17:00 “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PIENSOS Y SU
REPERCUSIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA”
Dr. Arturo Anadón Navarro
Catedrático de Toxicología y Legislación Sanitaria,
Director del Departamento de
Toxicología y Farmacología, Facultad de Veterinaria,
Universidad Complutense de Madrid.

18:00 “CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS, PROCEDIMIENTOS DE
ENSAYO SEGÚN LA NORMA ISO 17025”
Dr. Emiliano Rojas Gil
Adjunto al Jefe de Departamento
del Laboratorio de Salud Pública.
Ayuntamiento de Madrid.

19:00 “SEGURIDAD ALIMENTARIA. LEGISLACIÓN
NACIONAL Y EUROPEA EN ALIMENTOS”
Dr. José Ignacio Arranz Recio
Director General del Foro Interalimentario.

20:00 CÓCTEL