

MATRÍCULA, PLAZOS Y TARIFAS:

A través de la página web de la Universidad
www.urjc.es

INFORMACIÓN:

Secretaría de alumnos Cursos de Verano
Universidad Rey Juan Carlos
Paseo de los Artilleros s/n
Madrid 28032
Tlf. 91 488 4762
Email: universidadverano@urjc.es

SEDE DEL CURSO:

Aranjuez
Cuartel de Pavía
C/ San Pascual s/n
28300 Aranjuez

PATROCINADOR:



CON EL APOYO DE:



**CARNE
Y SALUD**



**Universidad
Rey Juan Carlos**

XVIII EDICIÓN CURSOS DE VERANO UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS www.urjc.es

**EL SECTOR AGROALIMENTARIO:
PROVEEDOR SOSTENIBLE DE ALIMENTOS
DE CALIDAD, SALUDABLES E INNOVADORES**
29 DE JUNIO DE 2017

Directores: MARIA ISABEL SIERRA
RICARDO MIGUELÁÑEZ

Secretarias: SONIA MORANTE ZARCERO
LAURA GIL



CURSOS DE VERANO

PROGRAMA

JUEVES 29

- 9:00-9:10** Bienvenida a ponentes y asistentes
Representante de la URJC
Ignacio Atance. Subdirector General de Análisis,
Prospectiva y Coordinación (MAPAMA)
- 9:10-9:30** Presentación del curso
Isabel Sierra. Coordinadora del Grado en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos (URJC)
Ricardo Migueláñez. Director General (Agrifood
Comunicación)
- 9:30-10:00** **Datos macroeconómicos del sector agroalimentario**
Ignacio Atance. Subdirector General de
Análisis, Prospectiva y Coordinación (MAPAMA)
- 10:00-10:45** **Alimentación equilibrada y variada, vida feliz**
Gregorio Varela. Presidente de la Fundación Española
de la Nutrición. (FEN)
- 10:45-11:30** **Los alimentos de origen animal, fuente de proteína
sostenible**
Javier Aranceta. Profesor de Nutrición y Salud Pública
de la Universidad de Navarra
- 11:30-12:00** PAUSA
- 12:00-12:45** **Frutas, hortalizas y sus transformados como parte de
una alimentación saludable**
Carmen Gómez. Jefa de Sección de la
Unidad de Nutrición Clínica y Dietética (Hospital
Universitario La Paz)
- 12:45-13:30** **Desarrollos innovadores en la Industria Alimentaria**
Nuria Mª Arribas. Secretaria General de la
Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain

13:30-15:00 COMIDA

- 15:00-15:45** **Aceite de oliva: fuente de salud y nuevas tendencias
del sector**
Beatriz Navia. Profesora de Nutrición y
Bromatología de la Universidad Complutense de Madrid
- 15:45-16:30** **Introducción al análisis sensorial y marketing de los
sentidos**
Miguel Quetglas. Gerente de Consumolab (AINIA)
- 16:30-17:15** **Retos y oportunidades de la producción sostenible de
alimentos**
Victor Yuste. Director General de Foro Interalimentario
- 17:15-18:00** **La Innovación sostenible como herramienta al servicio
de la sociedad**
Miguel Ángel Díaz. Representante del Grupo
de Innovación Sostenible para el sector alimentario
- 18:00-18:30** Conclusiones de los Directores del Curso
Isabel Sierra. Coordinadora del Grado en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos (URJC)
Ricardo Migueláñez. Director General (Agrifood
Comunicación)