

## COMITÉ ORGANIZADOR:

Dña. Isabel Sierra  
Dña. Judith Gañán  
D. Damián Pérez  
Dña. Sonia Morante  
Dña. Natalia Casado  
D. Gonzalo Martínez



Inscripción  
gratuita

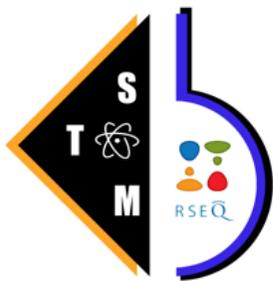


## COMITÉ CIENTÍFICO:

Dña. Isabel Sierra, URJC  
Dña. Sonia Morante, URJC  
Dña. Judith Gañán, URJC  
Dña. M<sup>a</sup> Ángeles Martín, UAM  
Dña. Mónica Rodríguez, UAM  
Dña. Raquel Pérez, UCM  
Dña. Isabel Cambero, UCM

Se enviará a los asistentes  
certificado de participación

## PATROCINA y ORGANIZAN:



# CyTA - Madrid



## I Encuentro de estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Comunidad de Madrid: Seguridad Alimentaria

Encuentro On-line

19 de noviembre de 2021

15.00-18.00 h

## OBJETIVO DEL ENCUENTRO

Este I Encuentro de estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Comunidad de Madrid: Seguridad Alimentaria nace con la idea de convertirse en un congreso bianual donde los estudiantes y recién egresados del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de las 3 Universidades públicas de la Comunidad de Madrid, en las que se imparte el Grado, puedan presentar y debatir los resultados obtenidos en la realización de sus trabajos experimentales, bibliográficos o de campo, convirtiéndose en un lugar de encuentro sin duda enriquecedor para todos ellos y para sus profesores. Esta primera edición se ha organizado en relación con la Seguridad Alimentaria, que se celebra en esta semana y se celebra de manera online y gratuita. La Universidad Rey Juan Carlos se convierte en la sede de esta primera edición que irá rotando con las otras dos universidades organizadoras, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad Complutense de Madrid, en las próximas ediciones.

## PROGRAMA

### 15:00 – 15:10 h Presentación del encuentro

### 15:10 – 15:50 h Sesión de Seguridad Alimentaria I: Riesgos Químicos. Ponencias invitadas, estudiantes doctorado

- Contaminantes abióticos en fórmulas infantiles y leche materna. **Irma Castro Navarro, UCM**

- Alcaloides opiáceos en semillas de adormidera, amapola y productos de panadería. **Gema Casado Hidalgo, URJC**

### 15:50 – 16:05 h Presentación comunicaciones orales estudiantes Seguridad Alimentaria I: Riesgos Químicos

- Evaluación del efecto de los extractos de subproductos de café en la absorción, en condiciones fisiológicas y fisiopatológicas, de un aminoácido esencial para la salud: El triptófano. **Marta B. López Parra. UAM**

- Análisis del consumo de productos con semillas de adormidera como fuente de contaminación con alcaloides del opio y otros aspectos importantes para su control. **María Rentero Rodríguez. URJC**

- Desarrollo de un sensor electroquímico para el control rápido de escopolamina en infusiones de té y hierbas aromáticas. **Begoña Fernández Pintor. URJC**

### 16:05 – 16:20 h Presentación de poster

Todos los posters estarán visibles durante toda la jornada en la página web del evento.

### 16:20 – 16:35 h Sesión Seguridad Alimentaria II: Riesgos Microbiológicos. Ponencia invitada, estudiante doctorado

- Subproductos alimentarios como nuevas herramientas en el control de *Campylobacter spp.* **Alba Gutiérrez Docio. UAM**

### 16:35 – 17:40 h Presentación comunicaciones orales estudiantes Seguridad Alimentaria II: Riesgos Microbiológicos.

- Métodos de detección de *Toxoplasma gondii* en alimentos. **Laura Guillén Calvo. UCM.**

### 17:40-18:00 h Cierre del I Encuentro Virtual. Entrega de premios a la mejor comunicación ora y póster.