

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

La XII Jornada de Estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos junto con el IV Ciclo de Conferencias de Egresados: profesionales al servicio de la sociedad presentará a los asistentes algunos de los aspectos más relevantes relacionados con el Grado, así como las salidas profesionales del mismo. Ambos eventos, que cuentan con la ayuda de Vicerrectorado de Extensión Universitaria y de la ESCET, contarán con conferencias impartidas por expertos del sector, talleres y concursos con premios para los ganadores y mesas redondas de alumnos y egresados que nos contarán sus experiencias Erasmus, de TFG y Prácticas Externas, así como su experiencia profesional. Además, contaremos con expertos egresados que han organizado conferencias y talleres prácticos en grupos reducidos. Todo ello para dar a conocer a nuestros estudiantes las oportunidades que les ofrece su Grado y las salidas profesionales a las que pueden tener acceso cuando terminen, teniendo además en cuenta su relación con el cumplimiento de los ODS 2030.

COMITÉ ORGANIZADOR:

Dra. Dña. M^a Isabel Sierra Alonso. Catedrática de Universidad
Dra. Dña. Sonia Morante Zarcero. Prof. Titular de Universidad
Dr. D. Damián Pérez Quintanilla. Prof. Titular de Universidad
Dra. Dña. Judith Gañán Aceituno. Profesora Contratado Doctor
Dra. Dña. Natalia Casado Navas. Profesora Contratado Doctor
Dr. D. Gonzalo Martínez García. Profesor Ayudante Doctor
D. Sergio Izcarra Sierra. Profesor Visitante
Dña. Lorena González Gómez. Profesora Visitante
Dña. Gema Casado Hidalgo. Profesora Visitante
D. Fernando Vera Baquero. Personal de Investigación
Dña. Begoña Fernández Pintor. Profesora Visitante
Dña. María Isabel Martínez. Personal de Investigación
D. Jesús Rodríguez, Técnico de laboratorio del Grado en CyTA
D. Gerald Gaspar, Personal Técnico de Investigación



PARTICIPAN:



basque
culinary
center



Dónde estamos:

Calle Tulipán s/n 28933, Móstoles.

En tren: línea C-5. Móstoles-El Soto.

En metro: línea 12, Universidad Rey Juan Carlos.

En autobús: Blas & Cía L-522, 523, 526 y 529H.



@urjc.es
@ESCET_URJC



@urjcinstaoficial



info@urjc.es
grado.cytalimentos@urjc.es

XII JORNADA DE ESTUDIANTES DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y IV CICLO DE CONFERENCIAS DE EGRESADOS: PROFESIONALES AL SERVICIO DE LA SOCIEDAD



Aula 106, Aulario II
Aula Magna, Aulario II
ESCET

Universidad Rey Juan Carlos
30 de septiembre de 2022

La participación en la
jornada se reconocerá con
0,42 créditos para RAC



Inscripción:

Patrocinan:



Universidad
Rey Juan Carlos

Vicerrectorado de
Extensión Universitaria



E.S. de Ciencias
Experimentales y Tecnología

DIRECTORAS DE LA JORNADA

Dra. Dña. Sonia Morante Zarcero; Coordinadora del Grado
Dra. Dña. Judith Gañán Aceituno, Coordinadora 4º curso del Grado

Sala 1: Aula magna, aulario II

PROGRAMA

9.30 – 9.40 h Presentación de la Jornada. Dña. Judith Gañán, Directora de la Jornada

9.40 – 10.45 h Prepara tu futuro profesional desde la universidad

Dña. Isabel Sierra, Subdirectora de Calidad y Titulaciones, Dña. Judith Gañán, Tutora Académica PE, D. Damián Pérez, Gestor Intercambio Grado CyTA.

Participan:

Dña. Chaymaa Talbi Habouchi, Intercambio Erasmus, estudiante CyTA
D. Rubén Cordo del Álamo, Experiencias RAC, estudiante CyTA
D. Gabriel García González-Román, Prácticas externas, estudiante CyTA
Dña. Lorena López Sánchez, TFG-ApS, Egresada CyTA, URJC

PROGRAMA

Sala 2: Aula 106, aulario II

9.30 – 9.40 h Presentación de la Jornada. Dña. Sonia Morante, Directora de la Jornada

9.40 – 10.45 h Conoce tu Grado desde el primer curso. Estrategias de superación y experiencias RAC

Dña. Sonia Morante, Coordinadora del Grado.

D. Carlos Facundo Gaona Scheytt y D. Mario López Gallego, Estudiantes Mentores CyTA y D. Rubén Cordo del Álamo, estudiante CyTA.

Sala 1: Aula magna, aulario II

10.45 – 11.30 h Conferencia “Conoce la Bolsa de empleo de la URJC y las salidas profesionales del Grado”, Dña. María Cristina Martínez Sola, URJC

DESCANSO 15 min

11.45 – 13.00 h Conferencias de expertos sobre seguridad alimentaria:

“La Seguridad Alimentaria desde AESAN”, Dña. Iciar Fierros Sánchez-Cuenca, Vocal Asesora de Coordinación Científica e Internacional, AESAN

“Mejoras en seguridad alimentaria desde el proyecto EVALKALIM”, Dña. Lorena González, URJC

13.00 – 14.30 h Mesa de Egresados. Modera Dña. Gemma Vicente Crespo, Subdirectora de Investigación, Infraestructuras y Asuntos Económicos

D. Daniel Heras Alonso, Técnico de control de calidad

Dña. Teresa Bermudez, Consultora en Nelsan Alimentaria

Dña. Dña. Carmen Blanco, Técnico de Calidad Emcesa

Dña. María Isabel Martínez, Personal Investigación URJC

Dña. Alba Gutiérrez Docio, Estudiante Doctorado UAM

Dña. Ana Fernandez Ortiz, Representante de ventas Italfármaco

16.00 – 18.00 H CONFERENCIAS TEORICO-PRÁCTICAS Y TALLERES

Conferencia1: “El papel de un tecnólogo de alimentos en el mundo del aceite de oliva”. D. Roberto Sánchez, Técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria, Aceites García de la Cruz, S.L.

Conferencia2: “Ciencia y tradición en la industria cárnica”. D. Diego Bachiller Galán, Técnico de calidad Carnavi S.L.

Conferencia3: “Seguridad alimentaria en hongos superiores”. D. Carlos Aramendi, Técnico de I+D y miembro colaborador de Amagredos

Conferencia4: “Y ahora, ¿qué leches hago? Mi vida después de CyTA”. Dña. Irene González, Basque Culinary Center

Taller teórico-práctico: “Los alimentos a través de los sentidos”.

Taller-concurso: “Atrapa tu titulación”.