

- [¡ START !](#)
- [Portada](#)
- [Ciencia de Alimentos](#)
- [Formación académica](#)
- [I+D+i](#)
- [Actividades](#)

Buscar

[CTAlimentos uclm](#)

Alimentación, Ciencia, Industria y Sociedad :: CTAuclm

- [UCLM](#)
- [Facultad Químicas](#)
- [dQatA](#)
- [IRICA](#)
- [\[PORTADA \]](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Alimentos Seguros CLM](#)

Actividades



Actividades organizadas para la difusión y transferencia del conocimiento en el campo de la Ciencia de los Alimentos y de la Alimentación y abiertas a toda la sociedad y en particular a los estudiantes y profesionales interesados en estas disciplinas y para la Industria Alimentaria.

ACTIVIDAD PERIODICA: CONFERENCIAS / TALLERES DEL MASTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD (mIDeA)

Actividades formativas dirigidas a los estudiantes del mIDeA pero ABIERTAS a los profesionales de las Empresas Alimentaria y del Sector de la Alimentación, egresados y estudiantes de CTA.

¡ Recibe información [uniéndote al grupo en LinkedIN](#) y [siguiéndonos en Twitter](#) #mIDeAuclm !

¡ [APÚNTATE A LA PROXIMA CONFERENCIA / TALLER](#) ! Por cuestiones de aforo es necesario apuntarse para poder asistir, enviando un correo a cta.quimicas.cr@uclm.es, indicando: «ASISTENCIA Conferencias mIDeA» [en el asunto](#) y nombre y apellidos, situación laboral y empresa, título y fecha de la conferencia [en el texto](#) del mensaje.

ACTIVIDADES SEMANA DE SAN ALBERTO MAGNO 2019

11-14 de NOVIEMBRE Salón de Actos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

[>> Programa de la Semana de San Alberto Magno](#)

[>> Programa del Simposio Regional Educativo](#)

[>> VER FOTOS DE LAS ACTIVIDADES](#)



MESA REDONDA **SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA:**

ANTIBIÓTICOS, AFLATOXINAS, LISTERIA... ¿PREPARADOS PARA LA PRÓXIMA CRISIS?

Martes 12, 10-11:45h

Se emitirá en DIRECTO por el Canal YouTube de la Facultad de Químicas.

PARTICIPA: [#AlimentosSegurosUCLM](#)

:: Esta mesa redonda es una actividad que organiza la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha con motivo de la festividad de su patrón, San Alberto Magno. Participan diferentes ponentes de la Universidad, Administración, Empresas y Asociaciones de Consumidores, que darán su punto de vista respecto a la seguridad alimentaria de los alimentos que consumimos.

[>> Alimentos Seguros CLM](#)

CONFERENCIA INVITADA ***“Fake news” en alimentación.***

Miércoles 13, 13:00-13:45 h

Juan Revenga. Dietista-nutricionista. [@juan_revenga](#)

Se emitirá en DIRECTO por el Canal YouTube de la Facultad de Químicas.

PARTICIPA: [#AlimentosSaludablesUCLM](#)

ACTO DE GRADUACIÓN XXIV PROMOCIÓN GRADUADOS y IV MASTER EN CTA



:: ¡Enhorabuena! ¡Mucha suerte para vuestro futuro profesional y seguid en contacto!!!

Los egresados de la **XXIV promoción del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA)** y a la **IV del Master en Innovación y Desarrollo de Alimentos (mIDeA)**, han recibido sus diplomas y premios, en un acto que ha estado presidido por el Rectora de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM). Los nuevos titulados en CTA han recibido una copia del [Código deontológico del Profesional en CTA](#).

8 de noviembre de 2019, Paraninfo Universidad, Ciudad Real.

[>> Ver las FOTOS](#)

2ª edición (curso 2018-19) del “Premio Pernod Ricard en Ciencia y Tecnología de Alimentos” al mejor Trabajo Fin de Estudios del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y/o del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad



La Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM con el patrocinio de la empresa Pernod Ricard convoca uno o dos premios, dotados con 600€ o 300€ cada uno respectivamente, a los mejores trabajos fin de estudio para los estudiantes de las titulaciones del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (TFG) y/o del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad (TFM) defendidos en el curso 2017-18.

Bases de la convocatoria:

- Serán candidatos los 2-4 alumnos que hayan obtenido las más altas calificaciones en los TFG y TFM de las titulaciones en las convocatorias ordinaria o extraordinaria correspondientes al Curso 2018-19.
- Serán miembros del jurado de concesión los responsables de las asignaturas de TFG y TFM y coordinadores de las titulaciones. El jurado evaluará el tema y el contenido de los trabajos finalistas junto a las evaluaciones del tribunal y tutor del trabajo fin de estudios. El **fallo del jurado**, que será inapelable, se hará público el día **5 de noviembre** y se comunicará directamente a los premiados.
- La **entrega de premios** tendrá lugar el día **jueves 14 de noviembre** en el acto de entrega de trofeos y premios, que con motivo de la festividad de San Alberto Magno, se realiza en el Salón de Actos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas.

Fallo del jurado (5 nov):



Reunida la comisión para evaluar la convocatoria de la 2ª edición (curso 2018-19) del “Premio Pernod Ricard en Ciencia y Tecnología de Alimentos” al mejor Trabajo Fin de Estudios del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (TFG) y/o del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad (TFM), una vez evaluados los trabajos finalistas, los premiados son los siguientes:



:: Javier Carreño Domínguez

“Estudio de ciertas propiedades biotecnológicas en levaduras de frutos” (TFG)

:: Rodrigo Oliver Simancas

“Estudio tecnológico del efecto del secado en la composición volátil de la piel de mango (*Mangifera indica* L.) como fuente natural de compuestos aromáticos por HS-SPME-GC” (TFM)

¡ Enhorabuena !

JORNADAS SOBRE INCORPORACIÓN AL MERCADO LABORAL



:: Jornadas organizadas en colaboración con el CIPE ([Centro de Información y Promoción del Empleo](#)) de la UCLM sobre la incorporación al mercado laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se abordan aspectos relacionados con la **búsqueda activa y planificada de empleo** y los **retos para la incorporación al mundo profesional**.

En la sesión de la tarde se cuenta con la **participación de egresados y profesionales del sector** que gracias a sus experiencias pueden ayudar a los futuros egresados a comprender que les espera dentro de pocos meses, un vez concluidos sus estudios, en el mercado laboral.

>> Programa de la Jornada
>> Ya soy Tecnólogo, ¿y ahora qué?

lunes 29 de abril de 2019, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

Fundación TRIPTOLEMUS – FAKE NEWS en la alimentación.



La UCLM se ha incorporado al Patronato de la Fundación TRIPTOLEMUS la cual, desde su creación en año 2002, aborda el sistema alimentario desde un enfoque interdisciplinar con el objetivo de articular soluciones que garanticen la suficiencia, la seguridad y la calidad de los alimentos dentro de un marco de sostenibilidad y equilibrio social de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por Naciones Unidas. (<http://www.triptolemos.org/>).

Por este motivo se ha organizado para el **jueves 25 de abril** a las 12:30 h un Acto de presentación de la Fundación Triptolemos en el Salón de actos de la Facultad de CC. y Tecnologías Químicas de Ciudad Real, para dar a conocer algunas de las iniciativas que se desarrollan dentro de la Fundación (Catedra UNESCO, Declaración frente a las Fake News,..).

[>> Programa](#)

ACTO DE GRADUACIÓN **XXIII PROMOCIÓN GRADUADOS y III MASTER EN CTA**



:: ¡Enhorabuena! ¡Mucha suerte para vuestro futuro profesional y seguid en contacto!!!

Los egresados de la **XXIII promoción del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA)** y a la **III del Master en Innovación y Desarrollo de Alimentos (mIDeA)**, han recibido sus diplomas y premios, en un acto que ha estado presidido por la vicerrectora de docencia de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM). Los nuevos titulados en CTA han recibido una copia del [Código deontológico del Profesional en CTA](#).

9 de noviembre de 2018, Paraninfo Universidad, Ciudad Real.

[>> Ver las FOTOS](#)

ACTIVIDADES **SEMANA DE SAN ALBERTO MAGNO 2018**



12-15 de NOVIEMBRE de 2018 Salón de Actos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

>> [Programa de la Semana de San Alberto Magno](#)

>> [Programa del Simposio Regional Educativo](#)

>> VER FOTOS DE LAS ACTIVIDADES

MESA REDONDA **DÍA NACIONAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA**

Martes 13, 10-11:45h

:: Esta mesa redonda es una actividad que organiza la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha con motivo de la festividad de su patrón, San Alberto Magno y para celebrar el **DÍA NACIONAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (17 noviembre)**. Participan diferentes ponentes de la Universidad, Administración, Empresas y Asociaciones de Consumidores, que darán su punto de vista respecto a la seguridad alimentaria de los alimentos que consumimos.

>> [Programa DNSA 2018 ALCYTA](#)

>> [Alimentos Seguros CLM](#)

CONFERENCIA INVITADA *Nuevos retos en el campo de la Alimentómica verde*

Miércoles 14, 11:30-12:15 h

D.^a Elena Ibáñez Ezequiel. CIAL-CSIC. Madrid.

1º edición (curso 2017-18) del **“Premio Pernod Ricard en Ciencia y Tecnología de Alimentos”** al mejor Trabajo Fin de Estudios del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y/o del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad



La Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM con el patrocinio de la empresa Pernod Ricard convoca uno o dos premios, dotados con 600€ o 300€ cada uno respectivamente, a los mejores trabajos fin de estudio para los estudiantes de las titulaciones del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (TFG) y/o

del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad (TFM) defendidos en el curso 2017-18.

Bases de la convocatoria:

- Serán candidatos los 2-4 alumnos que hayan obtenido las más altas calificaciones en los TFG y TFM de las titulaciones en las convocatorias ordinaria o extraordinaria correspondientes al Curso 2017-18.
- Serán miembros del jurado de concesión los responsables de las asignaturas de TFG y TFM y coordinadores de las titulaciones. El jurado evaluará el tema y el contenido de los trabajos finalistas junto a las evaluaciones del tribunal y tutor del trabajo fin de estudios. El **fallo del jurado**, que será inapelable, se hará público el día **8 de noviembre** y se comunicará directamente a los premiados.
- La **entrega de premios** tendrá lugar el día **jueves 15 de noviembre** en el acto de entrega de trofeos y premios, que con motivo de la festividad de San Alberto Magno, se realiza en el Salón de Actos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas.

Fallo del jurado (8 nov):



Reunida la comisión para evaluar la convocatoria de la 1º edición (curso 2017-18) del “Premio Pernod Ricard en Ciencia y Tecnología de Alimentos” al mejor Trabajo Fin de Estudios del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (TFG) y/o del máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad (TFM), una vez evaluados los trabajos finalistas, los premiados son los siguientes:



:: Ángela Sánchez Pacheco

“Análisis sensorial de aceites de oliva virgen extra varietales” (TFG)

:: Jesús Alberto Mazarro Ruiz

“Caracterización de residuos de alga Gelidium sesquipedale y su valorización para el desarrollo de envases biodegradables” (TFM)

¡ Enhorabuena !

CyTA los Jueves: Actividad Formativa enfocada al Desarrollo Profesional en colaboración con



ALCYTA.

D. Andrés García, Tecnólogo de Alimentos

Formador y consultor en calidad y seguridad alimentaria y miembro de la Junta Directiva de ALCYTA (Vocal de Castilla-La Mancha).

En este ciclo de conferencias y seminarios se abordan las competencias transversales y extracurriculares, de gran relevancia para el futuro desarrollo de la profesión. El encuentro de hoy – dirigido a los **estudiantes de 1º y 2º del grado** en CTA está enfocado a las **salidas profesionales** que tiene el graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y al **papel del Tecnólogo de Alimentos en la sociedad**.

jueves 8 de noviembre a las 12.40 h, Aula 1.03 del Aulario General, Ciudad Real



:: Aprender más:

- Salidas profesionales**
- Producción de alimentos**
- Competencias transversales**
- VER más fotos**
- NO te olvides de ; START !**

CyTA los Jueves: Actividad Formativa enfocada al Desarrollo Profesional en colaboración con



ALCYTA.

D. Andrés García, Tecnólogo de Alimentos
Formador y consultor en calidad y seguridad alimentaria y miembro de la Junta Directiva de ALCYTA (Vocal de Castilla-La Mancha).

En este ciclo de conferencias y seminarios se abordan las competencias transversales y extracurriculares, de gran relevancia para el futuro desarrollo de la profesión. El encuentro de hoy – dirigido a los **estudiantes de 3º y 4º del grado** en CTA – en el que participa Rosario Cervantes, Tecnóloga de Alimentos especializada en Marketing y Comunicación Agroalimentaria – está enfocado a la **‘Comunicación y Redes Sociales’**: Lo que no se comunica, no existe; La comunicación es escuchar, no hablar; El sector agroalimentario comunica a granel. Mucha información sin sentido ni estrategia; El 30% de las fake news están relacionadas con la alimentación. El 60% de consumidores cambia su decisión de compra por estas noticias..

jueves 25 de octubre a las 12.40 h, Aula 1.10 del Aulario General, Ciudad Real



>> [Más información sobre Competencias transversales](#)

I Jornada sobre [Salud y Aceites de Oliva Virgenes \(AOVE\)](#)



:: En esta Jornada se cuenta con la colaboración de expertos de fama internacional en el tema de la relación entre la salud y el consumo de AOVE, como son el Dr Ramón Estruch, responsable del **estudio PREDIMED**, y la Dra Dolores Corella Piquer, experta en **genómica nutricional** entre otros, y de los profesores Giuseppe Fregapane y Amparo Salvador, responsables del grupo de investigación en Aceites comestibles de la UCLM (GAOucm).

[>>Ver el PROGRAMA de la JORNADA](#)

Miércoles día 3 de octubre, en el Museo López Villaseñor de Ciudad Real.

JORNADAS SOBRE **INCORPORACIÓN AL MERCADO LABORAL**



:: Jornadas organizadas en colaboración con el CIPE ([Centro de Información y Promoción del Empleo](#)) de la UCLM sobre la incorporación al mercado laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se abordan aspectos relacionados con la **búsqueda activa y planificada de empleo** y los **retos para la incorporación al mundo profesional**.

En la sesión de la tarde se cuenta con la **participación de egresados y profesionales del sector** que gracias a sus experiencias pueden ayudar a los futuros egresados a comprender que les espera dentro de pocos meses, un vez concluidos sus estudios, en el mercado laboral.

30s: ¡la oportunidad de tu vida! *Te encuentras cara a cara con un directivo de la empresa en la que siempre habías soñado trabajar. Solo tienes 30 segundos para comunicarle tu interés y profesionalidad!* >> el jueves sabrás más ...

[>> Programa de la Jornada](#)
[>> Ya soy Tecnólogo, ¿y ahora qué?](#)

jueves 3 de mayo de 2018, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

CyTA los Jueves: **Actividad Formativa enfocada al Desarrollo Profesional en colaboración con**



ALCYTA.

D. Andrés García, Tecnólogo de Alimentos

Miembro de la Junta Directiva de ALCYTA (Vocal de Castilla-La Mancha).

En este ciclo de conferencias y seminarios se abordan las competencias transversales y extracurriculares, de gran relevancia para el futuro desarrollo de la profesión. En el encuentro de hoy – dirigido a los **estudiantes de 3º y 4º del grado** en CTA – participan David Muela, experto en psicología y coaching y Rosario Cervantes, Tecnóloga de Alimentos especializada en Marketing y Comunicación Agroalimentaria.

>> LEER MÁS

jueves 19 de abril a las 12,30 h, Salón de actos de la Facultad de Químicas, Ciudad Real

CONFERENCIA INVITADA: AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición): Estructura y Funciones. La comunicación del Riesgo Alimentario.

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

D. Julián García Gómez

Vocal Asesor de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e Igualdad.

Las decisiones que se toman en Seguridad Alimentaria, han de estar basadas en una consideración integral de la cadena alimentaria; al análisis de los riesgos alimentarios, bajo la triple consideración de la evaluación, gestión y comunicación de riesgos, como herramienta más adecuada para promover los mayores niveles de protección y confianza de los consumidores; a la necesidad de fundamentar la gestión de los riesgos llevada a cabo por las autoridades competentes, en evaluaciones científicas generadas desde la excelencia y la independencia; así como a la transparencia que debe presidir todas estas actuaciones.

[>> LEER MÁS](#)

jueves 22 de marzo a las 12,30 h, Salón de actos de la Facultad de Químicas, Ciudad Real

AOVE & NUTS experience [Feria del Olivar y Frutos Secos](#)



:: En el **Recinto ferial de Talavera de la Reina** se va a celebrar los días **15, 16, y 17 de marzo de 2018** un destacado punto de encuentro del sector del **Aceite de Oliva Virgen Extra y de los Frutos Secos**.

Durante la celebración de la [feria AOVE & NUTS Experience](#) se van a desarrollar unas [Jornadas Técnicas para profesionales](#), coordinadas por la **Dra. Amparo Salvador** (Catedrática de la **Facultad de Químicas de la UCLM**): jueves día 15, en el Salón de Actos del pabellón 2 del recinto.

ACTO DE GRADUACIÓN XXII PROMOCIÓN GRADUADOS y II MASTER EN CTA



:: **¡Enhorabuena! ¡Mucha suerte para vuestro futuro profesional y seguid en contacto!!!**

Los egresados de la **XXII promoción del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA)** y a la **II del Master en Innovación y Desarrollo de Alimentos (mIDeA)**, han recibido sus diplomas y premios, en un acto que ha estado presidido por la vicerrectora de docencia de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM). Los nuevos titulados en CTA han recibido una copia del [Código deontológico del Profesional en CTA](#).

Este año el Padrino de los graduado ha sido Enrique Carballás, Director de Producción de la fabrica de Manzanares de Pernod-Ricard.

24 de noviembre de 2017, Paraninfo Universidad, Ciudad Real.

[>> Ver Programa del Acto académico](#)
[>> Ver las FOTOS \(todavía no disponibles\)](#)

ACTIVIDADES SEMANA DE SAN ALBERTO MAGNO 2017



[>> VER MÁS FOTOS DE LAS ACTIVIDADES](#)

[>> Programa de la Semana de San Alberto Magno 2017](#)

14-16 de NOVIEMBRE de 2017 Salón de Actos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

CONFERENCIA INVITADA: ¿Por qué comemos lo que comemos? Fundamentos darwinianos de la alimentación humana.



Dr. José Enrique Campillo Álvarez

Catedrático de Fisiología de la Universidad de Extremadura, Autor del libro «El mono obeso»

¿Por qué hay tantas personas obesas? ¿Cuál es la razón de que resulte tan difícil perder el sobrepeso? ¿A qué obedece la epidemia de diabetes que en el año 2020 afectará a más de trescientos millones de personas? Tanto en las sociedades desarrolladas como en algunos países emergentes, estas y otras enfermedades de la opulencia, como las cardiovasculares, afectan sobremanera a gran parte de la población mayor de 40 años, pero empiezan también a aparecer en nuestros hijos.

[>> Programa del Simposio Educativo 'San Alberto Magno' 2017](#)

[>> Programa de la Semana de San Alberto Magno 2017](#)

15 de NOVIEMBRE de 2017, 11:30-12:15 h, Salón de Actos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real

MESA REDONDA DÍA NACIONAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: COMER SEGURO,

COSA DE TODOS



:: Esta mesa redonda es una actividad que organiza la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha con motivo de la festividad de su patrón, San Alberto Magno y para celebrar el **DÍA NACIONAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (17 noviembre)**. Participan diferentes ponentes de la Universidad, Administración, Empresas y Asociaciones de Consumidores, que darán su punto de vista respecto a la seguridad alimentaria de los alimentos que consumimos.

>> Programa DNSA 2017 ALCYTA

>> Alimentos Seguros CLM

>> Programa de la Semana de San Alberto Magno 2017

14 de NOVIEMBRE de 2017, 10h, Salón de Actos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

CURSO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: **ALIMENTOS SEGUROS, CONSUMIDORES CONFIADOS**



:: El **Curso de Gestión de la Seguridad Alimentaria** se celebrará en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) durante los días 15, 22 y 29 de noviembre. El encuentro, organizado por SIC Agroalimentaria CLM en colaboración de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha, contará con la participación de expertos ponentes especialistas en la gestión de la seguridad alimentaria. Se trata de un curso avanzado destinado a técnicos de empresas y a algunos alumnos becados, que va a ser

posible gracias al patrocinio de BANKIA y otras entidades como Premiumlab, Dilabo y Gestiona.

Se pondrá a disposición de los **estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos** (3º, 4º y master) un **autobús** para ir a Alcazar de San Juan para asistir al curso el **miércoles 29** de noviembre. Preguntar a vuestros delegados para más información.

15, 22 y 29 de NOVIEMBRE de 2017, Alcázar de San Juan.

JORNADAS SOBRE INCORPORACIÓN AL MERCADO LABORAL



:: Jornadas organizadas en colaboración con el CIPE (Centro de Información y Promoción del Empleo) de la UCLM sobre la incorporación al mercado laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se abordan aspectos relacionados con la **búsqueda activa y planificada de empleo** y los **retos para la incorporación al mundo profesional**.

En la sesión de la tarde se cuenta con la **participación de egresados y profesionales del sector** que gracias a sus experiencias pueden ayudar a los futuros egresados a comprender que les espera dentro de pocos meses, un vez concluidos sus estudios, en el mercado laboral.

3 de mayo de 2017, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.



>> Programa de la Jornada
>> BÚSQUEDA DE EMPLEO
>> ENTREVISTA DE TRABAJO
– Possibles preguntas
– Lista de características
>> Más foto

CONGRESO JUNIOR de Ciencia y Tecnología de Alimentos – 1a Edición



:: En el marco del **IX Congreso CyTA-CESIA 2017** que se celebra en Madrid del 16 al 19 de Mayo – en cual participamos como miembros del Comité Organizador y Científico – se organiza el **I Congreso Junior CyTA para estudiantes** del Grado y titulados con posterioridad al curso 2014/15.

>> **RESOLUCIÓN de las AYUDAS [27 de marzo de 2017]**

Se conceden ayudas para la participación al Congreso Junior a los siguientes estudiantes:

- **Luna Cabrejas Bonilla**, estudiante del Master en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, por la comunicación: «*Evaluación sensorial de galletas de desayuno tipo María: tratamientos de los datos*».
- **Hector Campillo Muñoz**, estudiante de 4º curso del Grado en CTA, primer firmante de la comunicación: «*Proyecto para la elaboración de un yogur enriquecido con ácido fólico procedente de fuentes naturales*».

¡ Enhorabuena !

El Congreso Junior **tiene como objetivo que estudiantes puedan presentar comunicaciones relacionadas con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, derivadas directamente de actividades formativas en este campo. Estas comunicaciones pueden estar relacionadas con sus trabajos Fin de Grado, asociadas a su actividad en distintas asignaturas de Grado o desarrolladas en su vinculación a grupos de investigación como becarios de colaboración. La fecha límite de envío del resumen de las comunicaciones (abstracts) es el 31 de marzo de 2017.

El Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos y la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas **costearán los gastos de participación** (inscripción, viaje en tren e impresión del póster) de hasta 4 estudiantes (de tercero, cuarto del grado o master) que presenten una comunicación al Congreso Junior. La selección se basará en el expediente académico del alumno y en el interés y calidad de la comunicación a presentar. Los **estudiantes interesados** deben remitir una breve descripción del tema de la comunicación, el nombre del profesor tutor – con el cual tendrán que haber hablado previamente – junto a los nombres de los otros estudiantes que eventualmente participen (máximo 4) **antes del jueves 9 de marzo** por correo electrónico al mail: cta.quimicas.cr@uclm.es. Posteriormente tendrán que remitir por el mismo correo el resumen (abstract) definitivo, **según las normas del Congreso**, antes del 22 de marzo. La comunicación de la resolución de la ayuda se realizará antes del 28 de marzo.

- ¡ Los profesores del grado en CTA os animan a que participéis en esta interesante iniciativa !**
- ¡ Quedamos a la espera de conocer vuestras propuestas !**

19 de mayo de 2017, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.

ACTO DE GRADUACIÓN XXI PROMOCIÓN GRADUADOS y I MASTER EN CTA



:: **¡Enhorabuena! ¡Mucha suerte y seguid en contacto!!!** Un total de 85 alumnos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, pertenecientes a la XXI promoción del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) y a la I promoción del Master en Innovación y Desarrollo de Alimentos, han recibido

sus diplomas, en un acto que ha estado presidido por la vicerrectora de docencia de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM).

18 de noviembre de 2016, Paraninfo Universidad, Ciudad Real.

[Ver Discurso de Graduación \(Adrià Roig\)](#)

FORO DE EMPRESAS: SEGURIDAD ALIMENTARIA



:: Una veintena de empresas de la región, investigadores, Administración y consumidores participan en el Foro de Seguridad Alimentaria que ha nacido hoy en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha. La iniciativa parte con el objetivo de poner en contacto y establecer lazos de colaboración entre todas las partes implicadas en el campo de la seguridad alimentaria, a fin de conocer sus necesidades y tratar de ofrecerles una solución.

Este encuentro ha dado lugar al grupo de trabajo mixto universidad-empresa-administración denominado ['Alimentos Seguros CLM'](#) que está desarrollando los objetivos propuestos en el Foro.

15 de noviembre de 2016, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

[Leer nota de prensa
Alimentos Seguros CLM](#)

LECCIÓN INAUGURAL APERTURA DEL CURSO ACADÉMICO 2016-17 – HITOS Y DESAFÍOS DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Dra. Da. Ana Isabel Briones Pérez, Catedrática de Universidad del área de Tecnología de Alimentos.

:: Un **paseo en el tiempo** en esta interesante e importante disciplina... una ciencia joven e interdisciplinar... que comprende desde la recepción de la materia prima en la fábrica hasta la distribución al consumidor del alimento elaborado ..., he seleccionado las 10 palabras o conceptos que a mi juicio son las más relevantes: **fodómica**, **nutrigenómica**, **microbioma** de alimentos, **food defense** **nanotecnología**, **microencapsulación**, **sustancias bio-activas**, **alimentos-medicamentos**, **alimentos de sexta gama** y **comportamiento del consumidor**.

5 de octubre de 2016, Paraninfo Universidad, Ciudad Real.

X SIMPOSIO CIENCIA JOVEN



:: Jornadas para la **divulgación de los trabajos desarrollados por Jóvenes Investigadores** con objeto de dar a conocer las investigaciones desarrolladas en las áreas de la Facultad (Ciencias Químicas, Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos), así como en diversas empresas españolas. Con este fin un grupo de *jóvenes doctorandos y post-doc de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real* impartirán una serie de charlas sobre el trabajo que desarrollan. También contaremos con algunos *investigadores externos* que nos darán una visión más general sobre la investigación en España, tanto en Instituciones públicas como en la empresa privada.

8, 9 y 10 de junio de 2016, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

[Saber más](#)
[Hoja de inscripción](#)

JORNADAS SOBRE INCORPORACIÓN AL MERCADO LABORAL



:: Jornadas organizadas en colaboración con el CIPE ([Centro de Información y Promoción del Empleo](#)) de la UCLM sobre la incorporación al mercado laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se abordan aspectos relacionados con la **búsqueda planificada de empleo** y los **retos para la incorporación al mundo profesional**, contando con la participación de egresados y profesionales del sector en una mesa redonda.

4 de mayo de 2016, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.



[>> Saber más](#)

[>> Más foto](#)

CONFERENCIAS **MÁSTER INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS**



:: **Ciclo de Conferencias** en el marco de las actividades formativas del **Máster universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad** en el que participan profesionales y profesores invitados externos a la UCLM.

[>> Saber más](#)

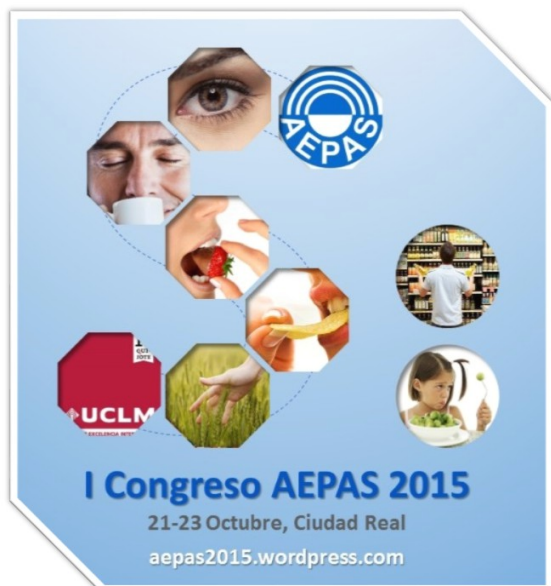
ACTO DE GRADUACIÓN **XX PROMOCIÓN TITULADOS EN CTA**



:: **¡Enhorabuena! ¡Mucha suerte y seguid en contacto!!!** Un total de 77 alumnos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, pertenecientes a la XXVI promoción del Grado en Química, XVIII promoción del Grado en Ingeniería Química y XX promoción del título en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA), han recibido sus diplomas, en un acto que ha estado presidido por el rector de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), Miguel Ángel Collado.

[>> Ver las fotos](#)

I CONGRESO **AEPAS 2015**



:: Los días 21 a 23 de octubre de 2015, se celebrará el **I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)** en la Universidad de Castilla-La Mancha en su Campus de Ciudad Real. Contaremos con la participación de los profesionales del Análisis Sensorial, tanto del mundo académico como de la industria, que presentaran sus trabajos básicos o de aplicación de la Ciencia Sensorial y de Consumidores.

[Saber más](#)

III ENCUENTRO **USUARIOS FIZZ**



:: **Encuentro de Usuarios Españoles de Fizz** (Software Solutions for Sensory Analysis and Consumer Tests; Biosystemes): **miércoles 21 de octubre de 2015** en Ciudad Real, durante el **congreso AEPAS 2015**.

[Saber más](#)

CAMPUS CIENTÍFICO DE VERANO 2014 y 2015 – **CONOCE LOS ALIMENTOS: sus propiedades y cómo se fabrican**



:: A lo largo del mes de julio se llevará a cabo el Programa ***Campus Científicos de Verano (CCV)***, iniciativa

de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. Con el firme objetivo de fomentar la vocación por la ciencia, la tecnología y la innovación entre los jóvenes, CCV ofrece a **estudiantes de 4º de ESO y 1º de Bachillerato** la oportunidad de un contacto directo con la labor diaria de los investigadores en un ambiente universitario y multicultural, participando en proyectos científicos diseñados por profesores universitarios y desarrollados en departamentos de investigación de **16 Campus de Excelencia**, durante cuatro semanas del mes de julio. Además, los participantes en los Campus podrán disfrutar de actividades complementarias científico-culturales y de ocio.

CONOCE LOS ALIMENTOS: sus propiedades y cómo se fabrican, organizado por el Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas.

Se pretende que este proyecto permita a los estudiantes responder a preguntas que con seguridad se habrán formulado alguna vez, como por ejemplo: ¿cuáles son las propiedades que hacen que los alimentos sean seguros, saludables y apetitosos?, ¿qué hace que una comida pueda conservarse durante semanas o meses?, ¿qué les gusta a los consumidores y por qué? o ¿cuál son los alimentos más nutritivos y saludables?

- [Breve resumen del proyecto](#)
 - [Cronograma general de las actividades](#)
 - [Información útil](#)
 - [Documentación para los estudiantes del CCV](#)
- **Cine Forum**, viernes 4 de julio: [Super Size Me! \(2004\)](#) – [tráiler](#) – [guía didáctica](#)
más información sobre [«La alimentación y el CINE»](#)

!!! Sigue el desarrollo de los talleres y actividades en Twitter [@CTAuclm_ALU](#) #CCV14Alimentos y en Facebook Grupo [CTA-UCLM](#) !!!

– [Album de fotos](#) – Para descargar fotos desde flickr: pinchar en la foto elegida > pinchar en los tres puntos (...; parte baja a la derecha) y elegir 'Ver más tamaños' > elegir el tamaño deseado y pinchar en 'Descarga el tamaño...'

VIII SIMPOSIO CIENCIA JOVEN



:: Jornadas para la **divulgación de los trabajos desarrollados por Jóvenes Investigadores** con objeto de dar a conocer las investigaciones desarrolladas en las áreas de la Facultad (Ciencias Químicas, Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos), así como en diversas empresas españolas. Con este fin un grupo de **jóvenes doctorandos y post-doc de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real** impartirán una serie de charlas sobre el trabajo que desarrollan. También contaremos con algunos **investigadores externos** que nos darán una visión más general sobre la investigación en España, tanto en Instituciones públicas como en la empresa privada.

22 y 23 de mayo de 2014, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

JORNADAS SOBRE INCORPORACIÓN AL MERCADO LABORAL



:: Jornadas organizadas en colaboración con el CIPE ([Centro de Información y Promoción del Empleo](#)) de la UCLM sobre la incorporación al mercado laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se abordan aspectos relacionados con la **búsqueda planificada de empleo** y los **retos para la incorporación al mundo profesional**, contando con la participación de egresados y profesionales del sector en una mesa redonda.

28 de abril de 2014, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Ciudad Real.

[Saber más](#)

CHARLA: INTRODUCCIÓN A LA COCINA Y SUS TÉCNICAS CULINARIAS

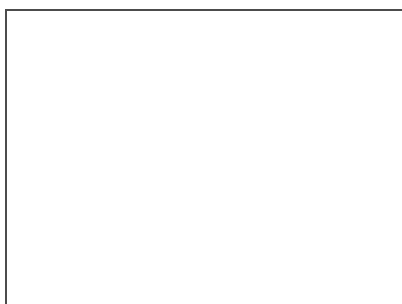
[Técnicas culinarias](#)

:: Nuestras amigas Delia e Isabel – docentes de la Formación Profesional en Servicios de Restauración y Dirección en Cocina en el IES Santa María Alarcos de Ciudad Real – nos explican las técnicas culinarias tradicionales y modernas y el efecto que producen en las propiedades de los alimentos.

Ciudad Real, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, 4 de abril de 2014.

[Saber más](#)

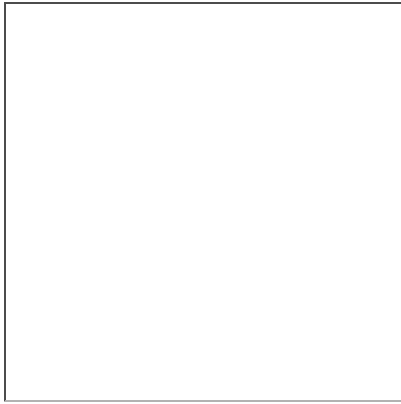
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS: CATA DE CHOCOLATE



:: Chocolate con los cinco sentidos: Míralo, Tócalo, Rómpelo, Aspíralo y Saboréalo. Nuestro amigo [Felix J Delgado](#) (felixjdelgado@gmail.com) – sommelier y catador profesional – nos introduce en la cata del chocolate para encontrar y valorar las principales características que definen este apreciado alimento. **Ciudad Real, Sala de Cata del Dpto de Tecnología de Alimentos, marzo de 2014.**

[Saber más](#)

LABORATORIO SENSORIAL CTA-UCLM: NUEVO SISTEMA INFORMATIZADO

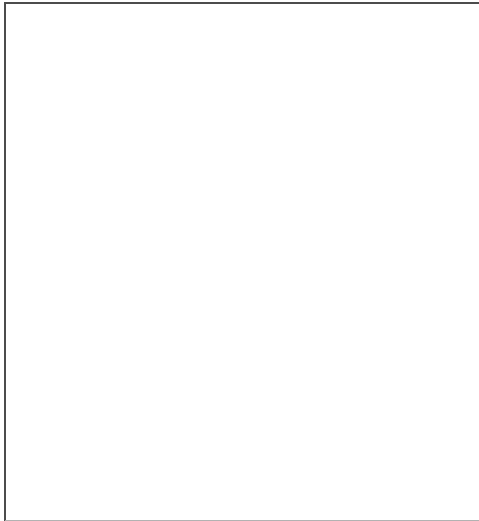


:: Se ha estrenado el nuevo sistema informatizado – basado en el [software Fizz](#) – para la gestión de los ensayos sensoriales de la Sala de Cata de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ubicada en el IRICA con una cata con consumidores sobre preferencia de zumos de naranja.

Ciudad Real, Sala de Cata del IRICA, marzo de 2014.

Saber más

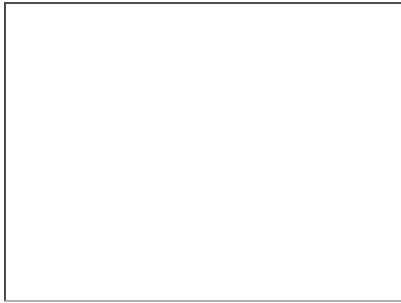
**CONFERENCIA «El ‘sentido’ de la comida: una cuestión también de moléculas y sus receptores»
Facultad Ciencias y Tecnologías Químicas, 17 de marzo de 2014**



:: Gabriella Morini, [Universidad Ciencias Gastronómicas](#) (Pollenzo, Italia)

Saber más

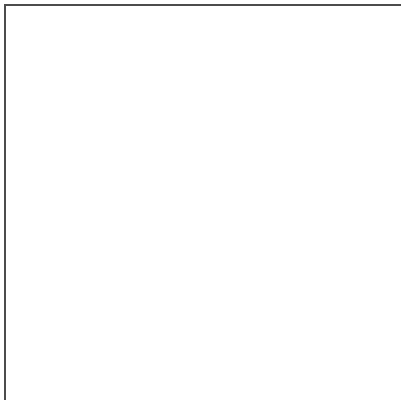
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS: CATA DE CAFÉ



:: A través de la Cata se pretende encontrar y valorar las principales características que definen un café. Sirve para emitir un juicio de valor objetivo, para comparar varios cafés entre sí, o para contrastar si un café se ajusta a unas características predeterminadas. **Felix J Delgado** (felixjdelgado@gmail.com) – sommelier y catador profesional – nos ayuda a reconocer y apreciar las propiedades organolépticas de esta bebida. **Ciudad Real, Sala de Cata del Dpto de Tecnología de Alimentos, mayo de 2013.**

[Saber más](#)

VII CONGRESO NACIONAL DE INGERIERÍA DE ALIMENTOS



:: El Congreso Español de Ingeniería de Alimentos **CESIA 2012** es el principal evento nacional donde conocer las últimas novedades, líneas de investigación y desarrollos industriales en procesos de conservación, transformación, almacenamiento, transporte y comercialización de productos alimenticios. Tendrá lugar en **Ciudad Real los días 7, 8 y 9 de noviembre de 2012.**

[Saber más](#)

FERIA NACIONAL **ESPAÑA ORIGINAL 2012** Pabellón Ferial de Ciudad Real, 8-10 de Mayo



:: Los Grupos de Investigación de la **UnIDEA-UCLM** organizan y participan en algunas actividades de la **Feria Nacional de las denominaciones de origen y otros productos agroalimentarios de calidad España Original 2012.** [> Saber más](#)

– Participan en el **Workshop ‘La innovación como estrategia de diferenciación’**, (martes 8 de mayo, 10h Aula 3) [> Saber más](#)

– **ORGANIZAN** la Conferencia ‘**Nuevas tecnologías para la conservación y procesado de alimentos**’ (miércoles 9 de mayo, 13h Aula 4). Los ponentes encargados de presentarnos las características de los innovadores **tratamientos de conservación no térmicos** proceden de las empresas **NC Hiperbaric** – especializada en instalaciones de **altas presiones**, **Cartigliano SPA** – expertos en métodos de **radio-frecuencias** y **Sairem Ibérica** – especialistas en técnicas de **micro-ondas**. [> Saber más](#)

La asistencia a la jornada es gratuita, pero ya que el aforo es limitado, **es necesario inscribirse** a través del correo electrónico: Carolina.Gomez@uclm.es.

Para la inscripción rogamos proporcionen la siguiente información:

- NOMBRE Y APELLIDOS (asistente Jornada)
- EMPRESA (Nombre y actividad/sector al que pertenece. Dirección Postal)
- CARGO EN LA EMPRESA
- TELÉFONO
- MAIL CONTACTO

SALÓN INTERNACIONAL ALIMENTARIA 2012
Fira de Barcelona, 26-29 de Marzo



Alimentaria 2012

:: Los Grupos de Investigación de la **UnIDEA-UCLM** participan en el **Brokerage Event** de Alimentaria 2012, uno de los más importantes Salones Internacionales de Alimentación y Bebidas, en el cual se realizan encuentros entre Empresas y Centros Tecnológicos y de Investigación europeos en búsqueda de más estrechas colaboraciones.

[Saber más](#)

JORNADA SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE
Facultad Ciencias Químicas, Jueves 27 de octubre de 2011



:: La Jornada es abierta, gratuita y están invitados a participar, empresas del sector, profesionales de Tecnología de Alimentos y profesores y estudiantes de la Universidad.

[Saber más](#)

**CONFERENCIA «Extractos de plantas como ingredientes bioactivos en la industria de alimentos»
Facultad Ciencias Químicas, 12 de mayo de 2011**



:: Esther de la Fuente García y María Pilar Lara Quintanar, Natac Biotech (Madrid)

[Saber más](#)

**CONFERENCIA «La desalación de agua de mar como solución a los problemas de escasez de agua»
Facultad Ciencias Químicas, 12 de abril de 2011**



:: Pedro Miranda Lujan, Acciona Agua (Madrid).

[Saber más](#)

JORNADA ESCENARIO ACTUAL DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



:: La Jornada es abierta, gratuita y están invitados a participar, empresas del sector, profesionales de Tecnología de Alimentos y profesores y estudiantes de la Universidad.

[Saber más](#)

[VOLVER al INICIO de esta Página](#)

[VOLVER a la Página Principal \(PORTADA\)](#)

Ciencia y Tecnología de Alimentos – CTAuclm ©

cta.quimicas.cr@uclm.es

Áreas de ‘Nutrición y Bromatología’ y ‘Tecnología de Alimentos’

Universidad de Castilla La – Mancha

Edificio Marie Curie, Calle Camilo José Cela s/n, 13071 Ciudad Real (España)

Visita Tambien...

- [Fundación Triptolemus](#)
- [Conferencia nacional Decanos CTA \(CCyTA\)](#)
- [Alimentos Seguros CLM](#)
- [Departamento de Tecnología de Alimentos](#)
- [Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas](#)
- [Universidad de Castilla La Mancha](#)
- [CIPE – Centro de Información y Promoción del Empleo de la UCLM](#)
- [OTRI – Oficina Transferencia Resultados Investigación de la UCLM](#)

Paginas

- [Portada](#)
- [Ciencia de Alimentos](#)
 - [Aprender reflexionando](#)
 - [Fabricando Alimentos](#)
 - [Food & Nutrition Apps](#)
- [Formación académica](#)
 - [Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos](#)
 - [Planificación Académica](#)
 - [Prácticas en Empresas \(PE\)](#)

- [Competencias Profesionales y Transversales](#)
- [Perfil profesional](#)
- [Master en Ciencia de los Alimentos](#)
 - [Planificación Docente](#)
 - [Equipos Docentes](#)
 - [Profesores y Profesionales Invitados](#)
 - [Empresas Colaboradoras](#)
- [I+D+i](#)
- [Actividades](#)
- [Actualidad](#)
- [Área privada](#)



[Twitter @CTAuclm ALU](#)



Álbumes:

