

# 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](mailto:racve@racve.es)  
[www.racve.es](http://www.racve.es)



[www.InstitutoTomasPascual.es](http://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](mailto:webmasterinstituto@institutotomaspascual.es)  
[www.institutotomaspascual.es](http://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