

**XXXVI** Jornada Anual de Ciencia y Tecnología  
de los Alimentos de Castilla y León

# Alimentación: encrucijada entre sostenibilidad y conveniencia

**12 de mayo de 2023**

Salón de Actos de la Facultad de Ciencias  
Universidad de Burgos  
Pl. Misael Bañuelos s/n.

En el momento actual hay claros signos de que los modelos alimentario y energético dominantes se están encontrando con los límites del crecimiento. Desde distintos ámbitos se vienen denunciando sus impactos negativos (cambio climático, escasez energética, contaminación ambiental, pérdida de biodiversidad, entre ellos) y la necesidad de un decidido cambio de rumbo que a medio y largo plazo permita superar los problemas de fondo. Por otra parte, el avance del progreso económico en los países emergentes está incrementando considerablemente la demanda mundial de alimentos y de dietas diversificadas. En esta situación, además, la necesidad de aumentar la producción debido a la guerra en Ucrania ha llevado a desactivar o frenar algunas de las medidas ambientales y de racionalización económica que se estaban adoptando.

Este panorama, lleva consigo una urgente reflexión sobre la necesidad de un cambio alimentario que contribuya a garantizar la alimentación segura y saludable ante el crecimiento previsto de la población y que asegure el cuidado de nuestro planeta y la implicación del sector productivo, la industria alimentaria y los consumidores en este reto. A lo largo de la Jornada se expondrán diversos aspectos sobre la situación en la que nos encontramos y las alternativas más sostenibles.



ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS  
Y TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS  
DE CASTILLA Y LEÓN

Organiza:

Colaboran:



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS



# PROGRAMA

- 10:00 h. Inauguración de la jornada
- 10:10-10:50 h. **Economía circular: aspectos generales y ejemplos en distintos sectores agroalimentarios.** Yolanda Núñez. Coordinadora del Área de I+D y responsable del Departamento de I+D Sostenibilidad Ambiental. Centro Tecnológico de Miranda de Ebro (CTME).
- 10:50-11:30 h. **Productos cárnicos más saludables y sostenibles.** Claudia Ruiz-Capillas. Investigador Científico del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).
- 11:30-12:00 h. **Pausa café**
- 12:00-12:40 h. **Aprovechamiento de subproductos obtenidos a partir de residuos de vinificación y otras bayas para la elaboración de alimentos funcionales.** Miriam Ortega Heras. Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos.
- 12:40-13:20 h. **Envasado: ¿consumo o sostenibilidad?** Sergio Fernández Allika. Responsable de R&D Center of Excellence Packaging Sigma Europa (Campofrío Food Group)
- 13:20 -14:00 h. **Mesa Redonda.**

## Formulario de inscripción

<https://forms.gle/mw5jZa1q6DV1q9rQ8>



**Destinatarios:** *Jornada dirigida a profesionales relacionados con el sector de la alimentación, así como estudiantes, graduados de titulaciones en el campo de los alimentos y, en general, a los interesados en este tema.*

**Organiza:** *Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León.  
(ACTA/CL, Vocalía de Burgos)*

Más información: [secretaria@actacl.es](mailto:secretaria@actacl.es)

Redes sociales: [www.actacl.es](http://www.actacl.es), @actacl, Facebook @actacl #JornadaActaclBurgos