



## 5. CÁTEDRAS INSTITUCIONALES Y DE EMPRESA

### 5.18. CÁTEDRA GRUPO FUERTES DE SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Cátedra Grupo Fuertes de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria nace ante la preocupación sobre los problemas relacionados con la alimentación y la producción de alimentos en la actualidad y de cara al futuro. Uno de los objetivos de la Cátedra es estudiar, aplicar y promover la ciencia y la tecnología a la producción, distribución y consumo de alimentos suficientes, adecuados y seguros para la población. Se alinea con los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas y se centra en conocer en la cadena de producción alimentaria, el concepto «Una sola salud», saber que la salud humana y la sanidad animal son interdependientes y están vinculadas a los ecosistemas en los cuales coexisten.

Los ámbitos de las actividades serán los formativos, de investigación, transferencia y divulgación, así como del fomento y difusión de la sostenibilidad y solidaridad.

En este curso el convenio entre la Universidad de Murcia y el Grupo Fuertes fue renovado en marzo de 2021 y se establecido el siguiente plan de actuaciones centrado en 3 actuaciones principales:

- **Prácticas extracurriculares**
- **Premio fin de TFG/TFM**
- **Presencia en Congresos y eventos**

#### 5.18.1.-Actividades realizadas.

Durante este curso académico se han concluido las actividades previstas para el curso anterior de la siguiente manera:

##### 5.18.1.1.- Prácticas Extracurriculares.

Las Prácticas extracurriculares fueron convocadas para el 2º cuatrimestre del curso 2020-21 para Becas Extracurriculares de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria Grupo Fuertes en los laboratorios de Microbiología de alimentos y seguridad alimentaria, y Química de alimentos y análisis instrumental de ElPozo Alimentación, para estudiantes de Grado y Máster de Ciencias de la Salud y Experimentales. Estancia mínima de 3 meses sólo mañanas (6h y beca de 270 €/mes) y máxima de 4 meses mañana y tarde (8h con beca de 350€/mes). Todas las prácticas han sido valoradas positivamente por el equipo de I+D+i de la empresa quedando en contacto con los estudiantes para posibles futuras actividades. En la siguiente tabla se resumen los nombres

CÁTEDRA FUERTES-UMU					
	TIPO DE BECA	ALUMNO	TITULACIÓN		DESTINO
1	PRÁCTICAS- INVESTIGACION	NAVARRO CIFUENTES, RAFAEL 7 meses	MASTER EN TECNOLOGIA Y ALIMENTARIA	NUTRICION; SEGURIDAD	Laboratorio de investigación (ELPOZO)
2	PRÁCTICAS	MARTÍNEZ MARTÍNEZ, MARIA DEL ROSARIO 1 mes	MASTER EN TECNOLOGIA Y ALIMENTARIA	NUTRICION; SEGURIDAD	Laboratorio de Microbiología de alimentos y seguridad alimentaria (ELPOZO)
3	PRÁCTICAS	GOMEZ MORENO, JOSE 1 mes	MASTER EN TECNOLOGIA Y ALIMENTARIA	NUTRICION; SEGURIDAD	Laboratorio de Microbiología de alimentos y seguridad alimentaria (ELPOZO)
4	PRÁCTICAS	BAÑOS COSTA, FRANCISCO 1 mes	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA		Laboratorio de Química de alimentos y análisis instrumental (ELPOZO)

de los alumnos, el tiempo de prácticas, la titulación de origen y el laboratorio en el que han realizado las prácticas.



# Memoria

## Curso académico 2020 - 2021

UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

### 5.18.1.2.- I Edición de los Premios a los mejores Trabajos de Fin de Grado y de Fin de Máster de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria Grupo Fuertes-Universidad de Murcia.

Esta 1ª edición cuenta siguientes **premios**: para TFG, Primer premio: 350 €, Accésit: 150 €; para TFM, Primer premio: 350 €, Accésit: 150 €. **Temáticas de los TFG/TFM**:

- Ciencia y tecnología de la carne.
- Diseño y desarrollo de nuevos alimentos en base a proteína cárnica.
- Carne, nutrición y salud.
- Industria cárnica, sostenibilidad y medio ambiente

Pueden concurrir a la presente convocatoria estudiantes de la Universidad de Murcia que hayan defendido su trabajo de fin de grado o su trabajo de fin de máster, cualquiera que fuera la titulación correspondiente, en los cursos académicos 2019/2020 o 2020/2021, con independencia de que sigan o no matriculados en la Universidad de Murcia y de que, por lo tanto, en la fecha de cierre del plazo de presentación de solicitudes mantengan o no la condición de estudiantes de la Universidad de Murcia. La fecha de entrega finaliza el 31 de octubre y el resultado será publico en noviembre de 2021.

**Becas para prácticas extracurriculares 2021**  
Para estudiantes de Grado y Máster de Ciencias de la Salud y Experimentales

- Microbiología de alimentos y seguridad alimentaria.
- Química de alimentos.

Estancia mínima de 3 meses sólo mañanas (6h y beca de 270€/mes) y máxima de 4 meses mañana y tarde (8h con beca de 350€/mes)

Interesad@s enviar CV a [catedra-alimentos@um.es](mailto:catedra-alimentos@um.es)  
Selección basada en perfil, experiencia, CV y entrevista.

**1ª Edición Premios TFG y TFM 2021**  
Temática de los premios

- Ciencia y tecnología de la carne.
- Diseño y desarrollo de nuevos alimentos en base a proteína cárnica.
- Carne, nutrición y salud.
- Industria cárnica, sostenibilidad y medio ambiente

**SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA**  
Cátedra Grupo Fuertes

Primer premio para TFG y para TFM: 350 €  
Accésit para TFG y para TFM: 150 €

www.um.es/web/catedra-elpozo/  
Fecha límite 31 de octubre de 2021

Carteles de las convocatorias 2020-21

### 5.18.2.-Visitas Institucionales.-

Durante este curso no se han podido realizar visitas institucionales a ElPozo, pero se activarán para el siguiente curso. Como en el curso pasado se hemos tenido la presencia de D. Tomás Fuertes como Doctor Honoris Causa participó en Acto Académico de la Festividad de Santo Tomás de Aquino, acompañado del Director de la Cátedra Grupo Fuertes.



### 5. 18.3.- Plan de Actuaciones 2019-20 y COVID-19.



# Memoria

## Curso académico 2020 - 2021

UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

Para el curso 2021-22 se mantiene el plan de actuaciones se estableció que reordenase en 3 actuaciones principales:

- **Prácticas extracurriculares**
- **Presencia en Congresos y eventos**
- **Premio fin de TFG/TFM**

### 5.18.4.- Acciones de divulgación

Durante este curso el 2020-21 se ha realizado 3 acciones de divulgación en Congresos Nacionales de amplio impacto. Dos de ellas en el IV Congreso Nacional de la Federación Española de Nutrición, Alimentación y Dietética, bajo el eslogan “Una alimentación sostenible para una nutrición saludable” en la Sesión “Alimentos cárnicos innovadores con beneficios para la salud y el bienestar” presentado por el Director de la Cátedra, Gaspar Ros Berrueto, así como el Taller del mismo título, ambos realizados el 4 de noviembre de 2021.



La segunda acción de divulgación tuvo lugar en la 53 Edición de la SEPOR (Feria Ganadera y Agroalimentaria de Lorca) con la organización de las Jornadas Científicas del día 26 de octubre **Del Animal al Hombre Retos de Sanidad Animal y Salud Pública**, Dirigidas por el Director de la Cátedra, Gaspar Ros Berrueto, y con el siguiente programa:

**SEPOR 53. Certamen virtual**  
Feria ganadera, Industrial y Agroalimentaria del 26 al 29 de octubre de 2020  
26 de Octubre de 2020

**Jornada**  
**Del Animal al Hombre**  
**Retos de Sanidad Animal y Salud Pública**

10.00-10.30 **Reflexión de los acontecimientos más destacados**  
Ponente: D<sup>a</sup>. Cristina Muñoz Madero (AEHPS)

10.30-11.00 **Resistencia bacteriana a los antibióticos**  
Ponente: D. Bruno González Zorn (UCH)

11.00-11.15 Preguntas o cuestiones de las charlas

11.15-11.45 **Enfermedades emergentes e zoonóticas: Factores climáticos y sociales**  
Ponente: D. Joaquín Goyache Goñi (UCH)

11.45-12.15 **Resistencia de organismos frente al COVID-19 en el sector ganadero**  
Ponente: D. Miguel Ángel Higuera Pascual (Anprogapor)

12.15-12.45 **Últimos avances sobre la vacuna de Peste Porcina Africana**  
Ponentes: D. José Manuel Sánchez Vizcaino y D. José Angel Barasona García-Arévalo (UCH)

12.45-13.15 **“El Futuro es Ahora”** Juan San Martín Suárez OPPGROUP.  
Ponentes:  
- CERUSA D<sup>a</sup>. Inmaculada Canovas Fuertes  
- NUDESA D<sup>a</sup>. María del Mar Lara Díaz-Meco  
- PIENSOS COSTA D. Eduardo Costa Cerezoela  
- BATALLÉ D. Salvador Batallé Carbonés  
- MARTINI D<sup>a</sup>. Milla Batallé  
D. Carlo Lasagne

Modera: Dr. D. Gaspar Francisco Ros Berrueto, Decano de la Facultad de Veterinaria  
Coordinadora: D<sup>a</sup>. Elisa Escubero Pastor, Secretaria y coordinadora de calidad de la Facultad de Veterinaria

**Registro on-line:** Para profesionales, investigadores y estudiantes de Ciencias de la Salud  
<https://seporvirtual.com>  
Teléfonos: 968 468 978 ~ 968 46 84 32 /  
Email: [informacionseporlorca.com](mailto:informacionseporlorca.com)