

MEMORIA ANUAL DEL INSTITUTO

CURSO ACADÉMICO 2024-2025

1.- DATOS GENERALES DEL INSTITUTO

A.- Denominación

INSTITUTO UNIVERSITARIO CEU ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD

B.- Sede

Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU, Urbanización Montepríncipe, 28660
Boadilla del Monte, Madrid.

C.- Carácter (propio, mixto o interuniversitario)

Propio

2. PERFIL DEL INSTITUTO

El Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IUAYS) ha continuado realizando una intensa actividad. Así, entre las acciones y actividades más destacadas:

- Ha promovido la **creación del Observatorio Mixto “La Alimentación del Futuro en España”**, conjuntamente con el Instituto de Ciencias Biomédicas de la UCH-CEU. Las actividades darán comienzo al principio del curso 2025-2026. Concretamente, el 8 de octubre se celebrará una Jornada Científica sobre la temática en la sede del Palacio de Colomina (UCH-CEU, Valencia).

- **Organización del Encuentro de Expertos “DESTINO MADRID: ¿QUO VADIS GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN?”**, celebrado los días 20 y 21 de noviembre de 2024 en el Campus de Moncloa. Este evento fue organizado conjuntamente con la Real Academia de Gastronomía (RAG), y contó con la colaboración institucional de la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid.

La jornada reunió a 15 expertos de reconocido prestigio procedentes de ámbitos diversos como la administración pública, centros de investigación, universidades y plataformas tecnológicas. El acto fue inaugurado por la Rectora de la Universidad CEU San Pablo y clausurado por la Viceconsejera de Universidades, Investigación y Ciencia de la Comunidad de Madrid, junto con el Presidente de la Real Academia de Gastronomía. Como resultado del encuentro, se elaboró un documento de consenso con las principales conclusiones y líneas de acción, con el objetivo de su posterior difusión académica y divulgativa.

El impacto en los medios de comunicación ha sido el siguiente:

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA <https://realacademiadegastronomia.com/48254-2/uimp.es+9realacademiadegastronomia.com+9m.facebook.com+9>

GRUPO GOURMETS <https://www.gourmets.net/revista-club-de-gourmets/universo-gourmet/spain-gastronomy-conference-en-madrid>



Gastronomía y nutrición, motores de futuro

"Destino Madrid: ¿Quo vadis gastronomía y nutrición?", un evento organizado por la Real Academia de Gastronomía y el Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IUAYs).

28/11/2024

Madrid se ha convertido en el epicentro del debate sobre el futuro de la gastronomía y la nutrición gracias al encuentro "Destino Madrid: ¿Quo vadis gastronomía y nutrición?", celebrado recientemente en la CEU USP. Organizado por la Real Academia de Gastronomía y el Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IUAYs), este evento reunió a 15 expertos de renombre nacional para reflexionar sobre los retos y oportunidades del binomio indisoluble entre gastronomía y nutrición.

Un espacio de reflexión y sinergias

Coordinado por **Gregorio Varela** y **Teresa Partearroyo**, director y secretaria del IUAYs, el evento sirvió como antesala de la Spain Gastronomy Conference, que se celebrará en marzo de 2025 en el mismo campus. En las diferentes ponencias se destacaron temas como las oportunidades del "Food-Tech", la convergencia en seguridad alimentaria, las políticas públicas

- **Organización de la "SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE: REFRAMING GASTRONOMY"**, tuvo lugar del 27 al 29 de marzo de 2025 en el Campus de Moncloa. Organizada conjuntamente con la Real Academia de Gastronomía (RAG) y la Academia Internacional de Gastronomía (AIG), esta conferencia se consolidó como un foro internacional de referencia para reflexionar sobre el futuro de la alimentación desde una perspectiva holística, abordando ámbitos clave como la salud, la sostenibilidad, la cultura y la tecnología.

El evento contó con la participación de más de 40 ponentes de reconocido prestigio internacional, y reunió a más de 250 asistentes procedentes de múltiples países. Gracias a una cuidada estrategia de comunicación multicanal, la conferencia alcanzó un impacto mediático y social significativo, llegando a más de 6 millones de personas, con amplia cobertura en medios generalistas, especializados y regionales.

Como reconocimiento a su relevancia científica, la revista *International Journal of Gastronomy and Food Science*, la de mayor impacto en el área, ha aprobado la publicación de un número especial dedicado a esta edición.

El impacto generado del congreso en los medios de comunicación ha sido el siguiente:

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Análisis cuantitativo



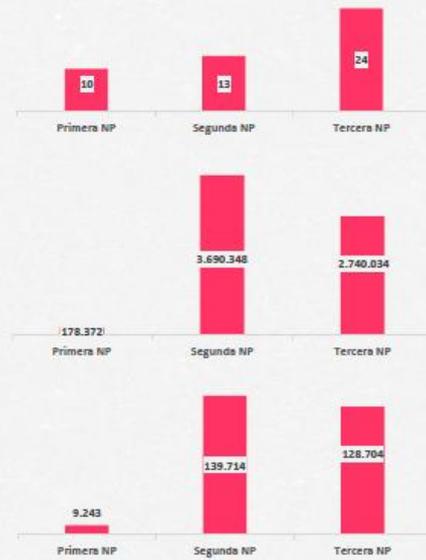
Total Impactos: **47**



Total Audiencia: **6.608.754**



Total VPE: **277.661**



Análisis cuantitativo



Medios impresos | **3**



Notas de prensa | **3**



Medios online | **42**



Audiencia | **6.608.754**



Radio | **2**



VPE | Total VPE: **277.661 €**

Análisis cuantitativo



1 Expertos internacionales debatirán sobre el futuro de la alimentación, la gastronomía, la sostenibilidad y la innovación culinaria



Total Audiencia: **178.372**
Total Impactos: **10**
Total VPE febrero 2025: **9.243 €**



2 Madrid acoge a los mayores expertos mundiales en gastronomía, nutrición y sostenibilidad



Total Impactos: **13**
Total Audiencia: **3.690.348**
Total VPE: **139.714 €**



3 Una asignatura de alimentación y más protección del patrimonio entre las reivindicaciones de la comunidad gastronómica internacional



Total Impactos: **24**
Total Audiencia: **2.740.034**
Total VPE: **128.704 €**

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Análisis cuantitativo



Análisis cualitativo



La cobertura del evento logró un total de **47 impactos** en medios de diversa índole que hicieron que se llegara a diferentes públicos. Destaca la **gran cobertura nacional** con presencia en medios como **La Razón, La Vanguardia, Cadena Cope o El Español**. En medios especializados como **Revista Alimentaria, Retail Actual o Info Horeca**. A nivel regional destacan medios como **La Voz de Galicia, Onda Madrid o La Rioja.com**.

Además, se gestionaron **7 entrevistas**



1. **Cadena COPE:** entrevista a Ángel Parada de la RAG.
2. **Infobae:** entrevistas a Charles Spence, Gregorio Varela y Paco Roncero.
3. **El Periódico de España:** entrevistas a Rafael Moreno Rojas, Ángel Parada, Rodrigo de la Calle y Le Cordon Bleu para reportaje.
4. **Agrifood:** entrevistas a Ángel Parada, Gregorio Varela, Almudena Villegas y Javier Aranceta.
5. **La Razón:** entrevistas a Gregorio Varela y Begoña Rodrigo.
6. **Onda Madrid - Dos hasta los dos:** entrevista Ángel Parada.
7. **Videos para redes CEU:** Luis Suárez de Lezo, Gregorio Varela y Teresa Partearroyo.

Análisis cualitativo



Aunque la mayoría de los impactos mediáticos fueron de medios online, con una fuerte presencia digital alcanzada por el evento, también se logró una **cobertura destacada en soportes tradicionales** como la **radio**, lo que ha permitido llegar a un público más amplio y diverso. Además, se han obtenido menciones en **prensa escrita de gran relevancia nacional y regional**, como **La Razón o La Voz de Galicia**, consolidando así una difusión multicanal que ha reforzado la visibilidad del evento en distintos formatos y territorios.



Un 36 % de los impactos registrados correspondieron a medios clasificados como tier 1, es decir, aquellos con mayor relevancia e influencia en el panorama nacional. Esta presencia en cabeceras de primer nivel no solo aporta prestigio a la cobertura, sino que contribuye significativamente a la amplificación del alcance, logrando impactar a una **audiencia estimada de más de 6 millones de usuarios** y generando un **valor publicitario equivalente (VPE) cercano a los 300.000 euros**.

Así mismo, los mensajes clave difundidos fueron:

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Acciones – Primera Nota de Prensa



- **Título:** “El plazo de inscripción con cuota reducida para inscribirte en la SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE 2025 finaliza hoy”
- **Objetivo principal.** Generar interés previo y aumentar las inscripciones al evento, especialmente incentivando el cierre de inscripciones a cuota reducida.
- **Justificación:**
 1. **Timing estratégico.** Se lanzó justo antes del cierre del plazo reducido (3 de marzo), creando un *call to action* claro y conciso.
 2. **Difusión informativa.** Presentó una visión global del evento, destacando su carácter multidisciplinar y la presencia de ponentes internacionales.
 3. **Relevancia mediática.** Buscó asegurar impacto en medios con agenda anticipada (generalistas y especializados) para planificar coberturas o entrevistas.
 4. **Construcción de expectativas.** Planteó los grandes temas que se trataron, introduciendo a algunos ponentes y destacando el enfoque innovador del Congreso.

Acciones – Segunda Nota de Prensa



- **Título:** “Madrid acoge a los mayores expertos mundiales en gastronomía, nutrición y sostenibilidad”
- **Objetivo principal.** Reforzar la presencia mediática en los días previos al evento, consolidando la agenda de cobertura e incrementando la notoriedad pública.
- **Justificación:**
 1. **Impulso final de visibilidad.** Se lanzó tres días antes del evento y tuvo como objetivo posicionar la Spain Gastronomy Conference como una cita imprescindible en la agenda del sector.
 2. **Apoyo institucional.** Incluyó menciones a entidades organizadoras y a figuras institucionales como Ana Ramírez de Molina, aportando credibilidad y respaldo institucional.
 3. **Enfoque humano y divulgativo.** Presentó a ponentes clave como Claude Fischler, Charles Spence o chefs como Paco Roncero.
 4. **Facilita coberturas de última hora:** Sirvió como recordatorio para medios que aún no hayan planeado su cobertura, y pudiera ser usada por redactores para piezas inmediatas o entrevistas.

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Acciones – Tercera Nota de Prensa



- **Título:** *"Una asignatura de alimentación y más protección del patrimonio entre las reivindicaciones de la comunidad gastronómica internacional"*
- **Objetivo principal:**
Dar cierre institucional y mediático a la Spain Gastronomy Conference 2025 destacando las conclusiones clave, el impacto generado y el legado del evento.
- **Justificación:**
 1. **Refuerzo del impacto del evento a posteriori.** Generó resultados tangibles como la firma de la Declaración de Madrid.
 2. **Difusión informativa.** La nota resumió los debates y tendencias tratados y los estructuró de forma clara y divulgativa.
 3. **Visibilidad de los protagonistas del evento.**
 4. **Cierre con propósito y tono positivo.** El documento destacó propuestas ambiciosas y de carácter social (como introducir educación alimentaria en las escuelas).

Conclusiones



- **La cobertura mediática del evento fue un auténtico éxito**, con presencia destacada tanto en medios generalistas de gran alcance como en publicaciones especializadas y regionales, lo que ha permitido una difusión transversal del mensaje.
- **La estrategia cualitativa fue igualmente efectiva**, con la gestión de entrevistas en medios clave que han facilitado una comunicación más directa y profunda de los mensajes principales a través de portavoces relevantes.
- **Aunque los medios digitales concentraron la mayoría de los impactos, también se logró una significativa presencia en prensa escrita y radio**, ampliando así la diversidad de canales y públicos alcanzados.
- **La aparición en medios de alta relevancia resultó clave para obtener una audiencia superior a los 6 millones de usuarios y un valor publicitario equivalente cercano a los 300.000 euros**, confirmando el impacto y la eficacia de la campaña.

- **Organización del Simposio "Vulnerabilidad social y problemática nutricional", dentro del XV Congreso de la SENC** (Bilbao, 17-19 octubre 2024). El Director del IUAYs impartió la conferencia inaugural y la Secretaria fue investida Académica de Número de la Academia Española de Nutrición y CC de la Alimentación. Además, dentro de este mismo Congreso, el Instituto organizó el Simposio:

"Vulnerabilidad social y problemática nutricional"

Moderación: Teresa Partearroyo, Secretaria del Instituto Universitario Alimentación y Sociedad de la Universidad San Pablo-CEU

-Estado de la vulnerabilidad social y pobreza en España. Luís González Muñoz, Acción contra el Hambre España,

-Impacto de la vulnerabilidad social en el estado nutricional. Ana M^a Puga Giménez de Azcárate. Universidad San Pablo-CEU.

-Programas de Alimentación y nutrición para población vulnerable: Experiencia en Bilbao. Carmen Pérez Rodrigo. Promoción de Salud. Área de Salud y Consumo Ayuntamiento de Bilbao

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

- Desarrollo y consolidación de la Base de Datos TABULA® CEU de Composición de Alimentos:

La Base de Datos TABULA®, la cual ha alcanzado un total de 10.000 productos registrados, consolidándose como una herramienta de referencia nacional e internacional en el ámbito de la composición de alimentos procesados. Durante el curso 2024-2025 se han incorporado nuevas funcionalidades de gran utilidad tanto para profesionales como para consumidores, como el filtrado por presencia de gluten o lactosa.

Como reconocimiento a su relevancia científica, social e institucional, TABULA® fue presentada oficialmente el 13 de mayo de 2025 ante la Comisión de Sanidad del Senado (expediente 715/000231), en el marco de una comparecencia del Director del Instituto, Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras. Esta intervención supuso un importante respaldo institucional al proyecto y su utilidad como herramienta para el diseño de políticas públicas en materia de salud y alimentación.

Además, TABULA® ha sido publicada en una revista científica de alto impacto internacional, consolidando su valor como recurso académico y técnico de primer nivel:

Redruello-Requejo M, Samaniego-Vaesken ML, Almazán-Catalán J, González-Rodríguez M, Morais-Moreno C, Carretero-Krug A, Puga AM, Montero-Bravo A, Partearroyo T, Varela-Moreiras G. *An updated picture of the food supply in Spain using the branded food composition database TABULA™. J Food Compos Anal.* 2025 May; 141:107347. doi:10.1016/j.jfca.2024.107347.

La presencia de Tabula® en medios de comunicación sigue siendo constante desde su inicio, sirvan como ejemplo:

La Vanguardia: La reformulación de alimentos y bebidas en España logra reducir los niveles de grasas saturadas, azúcar y sal: <https://www.lavanguardia.com/sociedad/20250521/10706457/reformulacion-alimentos-bebidas-espana-logra-reducir-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal-agenciaslv20250521.html>

Europa Press Abonados. El plan de reformulación de alimentos y bebidas logra reducir en España sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal.

Con Salud. El Plan de reformulación de alimentos consigue reducir los niveles de grasas saturadas, azúcar y sal en los productos. <https://www.consalud.es/pacientes/plan-reformulacion-alimentos-consigue-reducir-niveles-grasas-saturadas-azucar-y-sal.html>

Médico Interactivo: España logra reducir sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://elmedicointeractivo.com/espana-logra-reducir-sus-niveles-de-grasas-saturadas-azucar-y-sal/>

Diario de Arousa: El plan de reformulación de alimentos y bebidas logra reducir en España sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal.

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

<https://www.diariodearousa.com/articulo/sociedad/plan-reformulacion-alimentos-bebidas-logra-reducir-espana-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal-5298986>

Diario de Ferrol: El plan de reformulación de alimentos y bebidas logra reducir en España sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://www.diariodeferrol.com/articulo/sociedad/plan-reformulacion-alimentos-bebidas-logra-reducir-espana-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal-5298985>

El Ideal Gallego: El plan de reformulación de alimentos y bebidas logra reducir en España sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://www.elidealgallego.com/articulo/sociedad/plan-reformulacion-alimentos-bebidas-logra-reducir-espana-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal-5298806>

Diario Siglo XXI: La reformulación de alimentos y bebidas en España logra reducir los niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://www.diariosigloxxi.com/texto-s/mostrar/601621/reformulacion-alimentos-bebidas-espana-logra-reducir-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal>

Servimedia: La reformulación de alimentos y bebidas en España logra reducir los niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://www.servimedia.es/noticias/reformulacion-alimentos-bebidas-espana-logra-reducir-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal/1411843536>

Médico Interactivo: España logra reducir sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. <https://elmedicointeractivo.com/espana-logra-reducir-sus-niveles-de-grasas-saturadas-azucar-y-sal/>

Infosalus: El plan de reformulación de alimentos y bebidas logra reducir en España sus niveles de grasas saturadas, azúcar y sal. https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-plan-reformulacion-alimentos-bebidas-logra-reducir-espana-niveles-grasas-saturadas-azucar-sal-20250521114031.html#google_vignette

El Debate: Menos sal, azúcar y grasas saturadas: así ha evolucionado la calidad nutricional de los productos envasados en España. https://www.eldebate.com/sociedad/20250521/menos-sal-azucar-grasas-saturadas-asi-evolucionado-calidad-nutricional-productos-envasados-espana_299153.html

Salud a Diario: La reformulación de alimentos y bebidas en España logra reducir los niveles de grasas saturadas, azúcar y sal en la mayoría de los productos. <https://www.saludadiario.es/salud-publica/la-reformulacion-de-alimentos-y-bebidas-en-espana-logra-reducir-los-niveles-de-grasas-saturadas-azucar-y-sal-en-la-mayoria-de-los-productos/>

La Vanguardia : El CEU incorpora a su base de datos de alimentos y bebidas Tabula la presencia de lactosa. <https://www.lavanguardia.com/sociedad/20241211/10190929/ceu-incorpora-base-datos-alimentos-bebidas-tabula-presencia-lactosa-agenciaslv20241211.html>

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Servimedia.es: El CEU incorpora a su base de datos de alimentos y bebidas Tabula la presencia de lactosa. <https://www.servimedia.es/noticias/ceu-incorpora-base-datos-alimentos-bebidas-tabula-presencia-lactosa/1411410556>

Enpozuelo.es: El CEU incorpora la presencia de lactosa a su base de datos Tabula® <https://www.enpozuelo.es/noticia/21333/lifestyle/el-ceu-incorpora-la-presencia-de-lactosa-a-su-base-de-datos-tabula.html>

La Razón. La herramienta que le ayuda a descifrar el etiquetado nutricional de los alimentos. https://www.larazon.es/salud/herramienta-que-ayuda-descifrar-etiquetado-nutricional-alimentos_2024100866fecdd0077ed10001df0804.html

- El Instituto ha seguido fomentando la transferencia y divulgación científica mediante su web, redes sociales y medios de comunicación:

Web: <https://ias.ceu.es/>



X: https://x.com/IAS_CEU



Editar perfil

IAS_CEU

@IAS_CEU

Cuenta oficial del Instituto Universitario CEU
Alimentación y Sociedad de la @USPCEU

Madrid [uspceu.com/investigacion/...](https://uspceu.com/investigacion/)

- Estrategia de Alimentación y Nutrición en la Fundación Universitaria CEU San Pablo

El Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IUAYs) continúa desarrollando su colaboración desinteresada con el Colegio CEU San Pablo Montepíncipe en el análisis nutricional de los menús escolares ofertados por el servicio de restauración del centro. Esta iniciativa se enmarca en el acuerdo establecido con el Área de Promoción de la Salud, Seguridad y Bienestar Laboral de la Dirección Corporativa de Personas de la Fundación Universitaria San Pablo CEU. El objetivo de esta colaboración es promover una alimentación saludable y equilibrada en el entorno escolar, alineada con las recomendaciones nutricionales vigentes, fomentando así hábitos alimentarios adecuados desde la infancia.

- Proyectos y contratos de investigación del IUAYs en curso:

1. Vulnerabilidad social e inseguridad alimentaria en la población infanto-juvenil de España.
2. Revisión de las Guías Alimentarias en España para productos lácteos.
3. Posicionamiento científico de bebidas vegetales en el marco de nuevas Guías Alimentarias para la población española.
4. Densidad de nutrientes e impacto medioambiental de alimentos y bebidas de consumo habitual en España. Debe resaltarse que este proyecto es pionero en España.
5. "Healthy Aging" Think-Tank & Do (EIT Food). Como IUAYs, participamos en dos Grupos de Trabajo, elaborando un documento de posición, y en la propuesta de un proyecto de investigación.



*Vicerrectorado de Investigación, Transformación y
Divulgación Científica*

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

3. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Órganos unipersonales:

Presidente: vacante

Director: Prof. Dr. Gregorio Varela Moreiras, Catedrático de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU

Secretaria: Dra. Teresa Partearroyo Cediell, Catedrática de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU

Centros que integran el Instituto (si procede) indicando responsable:

Órganos colegiados (Comisión académica, etc.):

Consejo Asesor:

- Prof. Dr. D. Alfonso Martínez-Echevarría y García de dueñas, Decano de la Facultad de Derecho. Universidad CEU San Pablo.
- Sr. D. Antonio Guzmán Córdoba, Director del área de Promoción de la salud de Fundación MAPFRE.
- Dra. Dña. Begoña Pérez-Villarreal, Directora de *EIT Food South Europe*.
- Prof. Dr. D. Gonzalo Herradón Gil-Gallardo, Decano de la Facultad de Farmacia. Universidad CEU San Pablo.
- Prof. Dr. D. Javier Aranceta Bartrina, Presidente de la Real Academia de Medicina del País Vasco, Presidente de la Academia Española de Nutrición y CC de la Alimentación, Presidente del de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
- Prof. Dr. D. José María Ordovás Muñoz, Professor, *Head Nutrition and Genomics Laboratory Jean Mayer USDA Human Nutrition Research Center on Aging at TUFTS University*.
- Dra. Dña. Laura Fernández Celemín, Directora General Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC).
- Dña. Lourdes Plana Bellido, Presidenta de la Real Academia de Gastronomía.
- Sr. D. Manuel Bretón Romero, Presidente CARITAS ESPAÑOLA
- Profa. Dra. Dña. María Rosaura Leis Trabazo, Presidenta de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).

[Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025](#)

- Sr. D. Mauricio García de Quevedo, Director General de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Prof. Dr. D. Ricardo Palomo Zurdo, Decano de la Facultad de CC Económicas y Empresariales. Universidad CEU San Pablo.
- Prof. Dr. D. Tomás Chivato Pérez, Decano de la Facultad de Medicina. Universidad CEU San Pablo.

4. EQUIPO CIENTIFICO DEL INSTITUTO (añadir las filas necesarias)
A.- Personal docente e investigador con contrato con la USP-CEU (adjuntar CVA reciente)

Nombre y apellidos	Categoría	Titulación	Tipo de contrato	Financiación *	Fecha incorporación al Instituto	Nº Sexenios	Dedicación h/s	
							Fac.	Inst.
Elena Alonso Aperte	Catedrática dNutrición y	Dra. en Farmacia	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
María Achón Y Tuñón	Profa. Titular de Nutrición y	Dra. en Farmacia	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
Ángela García	Profa. Titular de Nutrición y	Dra. en Medicina	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
Ana M ^a Montero	Profa. Titular de Nutrición y	Dra. en Farmacia	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
M ^a Lourdes Samaniego	Profa. Titular de Nutrición y	Dra. en Nutrición	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
María Del Mar Ruperto	Profa. Titular Doctor de	Dra. en Nutrición	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
Ana María Puga	Profa. Titular de Nutrición y	Dra. en Farmacia	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			
Alejandra Carretero	Profa. Col. Doctor de	Dra. en Nutrición	Tiempo completo		16 de mayo de 2023			

B.- Personal investigador con contrato en la USP-CEU (adjuntar CVA reciente)

Nombre y apellidos	Categoría	Titulación	Tipo de contrato	Financiación*	Fecha incorporación al Instituto	Nº Sexenios	Dedicación h/s	
							Fac	Inst.

* Coste para el Instituto, Facultad u otros.

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

C. Investigadores en Formación (Becarios FPI MINECO, FPU MECD, FPI USP-CEU, etc.)

Nombre y apellidos	Titulación	Tipo de Beca	Duración		Dedicación h/s	Entidad que financia la beca
			Inicio	Fin		
María González Rodríguez	Graduada en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Becaria de Colaboración	01/11/2024	31/07/2025	20 h/s	Universidad CEU San Pablo
Paula Carpizo	Estudiante de Farmacia y Biotecnología	Becaria de Colaboración	07/05/2025	31/07/2025	20 h/s	Universidad CEU San Pablo

D.- Personal de administración y servicios y personal técnico

Nombre y apellidos	Título/cargo	Titulación	Tipo de contrato	Fecha incorporación al Instituto	Dedicación h/s	
					Fac.	Inst.

5. DATOS ECONOMICOS Y DE FINANCIACIÓN

A.- Ingresos del curso 2024-2025

Concepto	Cantidad €
Informe sobre las bebidas refrescantes disponibles en el mercado alimentario español: base de datos CEU TABULA®	16.940,00€
Evaluación de la densidad nutricional e impacto medioambiental en alimentos y bebidas de consumo frecuente en la dieta en España.	18.500,00 €
Informe de revisión de las Guías Alimentarias elaboradas por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), de manera específica el capítulo de redacción del capítulo de leche y productos lácteos y de los análogos a los lácteos "plant-based"	7.500,00€

B.- Gastos del curso 2024-2025

Concepto	Cantidad €
MATERIAL DE LABORATORIO Y CLÍNICAS	4,00€
SERVICIOS PROFESIONALES IT	484,00€
LIMPIEZA EXTRAORDINARIA	160,55€
SERVICIO VIGILANCIA EXTRAORDINARIO	144,31€
LOCOMOCIONES	38,95€
VIAJES	582,86€
OTROS GASTOS	200,00€
SERVICIOS DE CATERING, CAFETERÍA Y CONSUMICIONES	404,90€
AYUDAS MONETARIAS INDIVIDUALES	3.900,00€

C.- Recursos materiales disponibles para la actividad del Instituto (locales, despacho, equipos informáticos....)

- Ordenador portátil
- Solicitado despacho/local propio del Instituto

D.- Captación de recursos a través de proyectos de investigación, convenios, contratos, etc.

--

E.- Solicitudes de ayudas de investigación presentadas a convocatorias públicas

<p>Convocatoria: Año: Título del proyecto: Investigador Principal: Estado:</p>

6. ACTIVIDADES DEL INSTITUTO

A.- Actividades de Formación (estudios de posgrado, cursos de especialización, tesis...)

<p>A1.- Posgrado Título: Curso académico: Nº de alumnos:</p>
--

<p>A2. Cursos de especialización Título: Curso académico: Nº de alumnos:</p>
--

<p>A3. Tesis doctorales Apellidos y nombre del Doctorando: González Rodriguez, María Título del trabajo: Vulnerabilidad social como predictor de hambre oculta y adecuación nutricional en población infanto-juvenil en áreas metropolitanas de España</p>

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Fecha de lectura: en realización

Universidad: Programa CEINDO “Ciencia y Tecnología de la Salud” (LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Seguridad alimentaria, nutrición y tecnología de alimentos). Universidad CEU San Pablo.

Calificación:

Director: Teresa Partearroyo Cediel y M^a de Lourdes Samaniego Vaesken

Doctorado europeo (SI/NO): No

Apellidos y nombre del Doctorando: Almazán Catalán, Julia

Título del trabajo: Pérdida auditiva asociada al abuso de dispositivos personales de audio: fenotipado metabólico y estado nutricional para el desarrollo de estrategias de nutrición de precisión.

Fecha de lectura: en realización

Universidad: Programa CEINDO “Ciencia y Tecnología de la Salud” (LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Seguridad alimentaria, nutrición y tecnología de alimentos). Universidad CEU San Pablo.

Calificación:

Director: Gregorio Varela Moreiras y Teresa Partearroyo Cediel

Doctorado europeo (SI/NO): pendiente

B.- Publicaciones científicas o documentos científico-técnicos realizados por los miembros del Instituto (especificar autores, título, tipo de publicación, fecha, editorial, etc.):

CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = “review”, E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido.

Autores (p.o. de firma): Redruello-Requejo M, Samaniego-Vaesken ML, Almazán-Catalán J, González-Rodríguez M, Morais-Moreno C, Carretero-Krug A, Puga AM, Montero-Bravo A, Partearroyo T, Varela-Moreiras G

Título: *An updated picture of the food supply in Spain using the branded food composition database TABULA™.*

Ref. revista : *J Food Compos Anal* Libro

Clave: Volumen: 141 Páginas, inicial: 107347 final: Fecha: 2025

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

C.- Contribuciones a Congresos (indicando nacional o internacional):

Autores:

Título:

Tipo de participación:

Congreso:

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Publicación:

Lugar celebración:

Fecha:

Autores:

Título:

Tipo de participación:

Congreso:

Publicación:

Lugar celebración:

Fecha:

D.- Participación en proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas (VIII Programa Marco de la UE, Plan Nacional de I+D, Plan regional de Investigación Científica e Innovación de la Comunidad de Madrid)

Título del proyecto:

Entidad financiadora:

Entidades participantes:

Duración, desde:

hasta:

Cuantía de la subvención:

Investigador responsable:

Número de investigadores participantes:

E.- Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones.

Título del contrato/proyecto: Evaluación de la densidad nutricional e impacto medioambiental en alimentos y bebidas de consumo frecuente en la dieta en España

Tipo de contrato: Prestaciones de servicio

Empresa/Administración financiadora: Danone, SA

Entidades participantes:

Duración, desde: 01-12-2024

hasta: 31-06-2025

Investigador responsable: Gregorio Varela Moreiras

Número de investigadores participantes: 7

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18.500,00 €

Título del contrato/proyecto: informe sobre las bebidas refrescantes disponibles en el mercado alimentario español: base de datos CEU TABULA®

Tipo de contrato: Prestaciones de servicio

Empresa/Administración financiadora: ASOCIACIÓN BEBIDAS REFRESCANES

Entidades participantes:

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Duración, desde: 17-07-2024 hasta: 17-01-2025

Investigador responsable: Gregorio Varela Moreiras

Número de investigadores participantes: 7

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 16.940 €

Título del contrato/proyecto: Informe de revisión de las Guías Alimentarias elaboradas por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), de manera específica el capítulo de redacción del capítulo de leche y productos lácteos y de los análogos a los lácteos “plant-based”

Tipo de contrato: Prestaciones de servicio

Empresa/Administración financiadora: Danone

Entidades participantes:

Duración, desde: hasta:

Investigador responsable: Gregorio Varela Moreiras

Número de investigadores participantes: 7

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 7.500,00 €

F.- Participación en proyectos de I+D financiados en convocatorias de ayudas internas de la Universidad CEU San pablo (Ayudas a Proyectos precompetitivos, proyectos puente, consolidados, ayudas a proyectos institucionales)

Título del proyecto:

Duración, desde: hasta: Cuantía de la ayuda:

Investigador responsable:

Número de investigadores participantes:

G.- Patentes y modelos de utilidad:

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud: País de prioridad: Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

H.- Estancias de miembros del Instituto en otros centros nacionales o extranjeros.

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar)

Nombre del profesor:

Centro:

Localidad: País Fecha: Duración (semanas):

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Tema:

Clave:

Nombre del profesor:

Centro:

Localidad:

País

Fecha:

Duración (semanas):

Tema:

Clave:

I. Creaciones audiovisuales

Fecha:

Tipo de audiovisual (documental/ficción/...):

Dirección:

Producción:

Co-producción:

Guion:

Duración:

Número de copias/descargas:

J.- Otras actividades del Instituto (Organización de Congresos y Jornadas Científicas, Intervenciones en medios de comunicación, organización de seminarios, etc.)

- Organización del Encuentro de Expertos "DESTINO MADRID: ¿QUO VADIS GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN?"
- Organización de la "SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE: REFRAMING GASTRONOMY".
- Organización del Simposio "Vulnerabilidad social y problemática nutricional", dentro del XV Congreso de la SENC

7.- DATOS DE FINANCIACIÓN PREVISTA DEL INSTITUTO

A. Gastos previstos en el presupuesto para el curso 2025-2026 (indicando concepto y cantidad)

Folletos/dípticos	1.600,00 €
Infografías/libros	2.700,00 €
Mantenimiento microsite Instituto	2.100,00 €
Material promocional obsequios	500,00 €
Pago a ponentes	4.500,00 €

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Asistencia reuniones/congresos y presentaciones Instituto	3.000,00 €
Desayunos informativos	1.500,00 €
Dietas	900,00 €
Becarios	14.500,00 €

B. Ingresos previstos para el curso 2025-2026 (indicando concepto, entidad financiadora, y cantidad)

Nuevos convenios con empresas: aproximadamente 40.000,00 €

8.- OBJETIVOS DEL INSTITUTO PARA LOS SIGUIENTES CURSOS ACADÉMICOS

En este apartado se describirán los objetivos planteados por el Director para los DOS próximos cursos académicos, tanto en formación, investigación, actividades, captación de recursos etc., para el conjunto de los miembros del Instituto.

En el marco de las líneas estratégicas impulsadas por el Instituto Universitario CEU de Alimentación y Sociedad (IUAYs), y en colaboración con el Instituto de Ciencias Biomédicas de la Universidad CEU Cardenal Herrera, se ha **constituido el Observatorio La Alimentación del Futuro en España**, concebido como un espacio multidisciplinar de análisis, divulgación, formación e innovación en torno a los principales desafíos alimentarios del siglo XXI.

Objetivos

El Observatorio persigue los siguientes objetivos fundamentales:

- Generar información rigurosa y actualizada, fundamentada en la investigación científica y social, sobre los retos emergentes de la alimentación del futuro tanto a nivel global como nacional, así como proponer soluciones aplicables en este contexto complejo.
- Constituir un foro de diálogo y reflexión sobre una cuestión de alta relevancia sanitaria, económica y social, mediante un enfoque abierto e interdisciplinar.
- Mejorar la comunicación y la divulgación científica en materia de alimentación y nutrición en España, promoviendo una perspectiva holística e integradora.
- Diseñar e implementar herramientas educativas y de formación adaptadas a los distintos temas abordados por el Observatorio.
- Reconocer y poner en valor la labor investigadora y de transferencia del conocimiento en el ámbito de la alimentación del futuro.
- Fomentar el desarrollo de investigaciones científicas en el seno de las universidades promotoras del Observatorio, así como en colaboración con otros centros académicos y de investigación nacionales e internacionales.

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

- Favorecer la generación de sinergias entre investigadores e instituciones implicadas, promoviendo redes de trabajo estables y productivas.

Actividades previstas

Para avanzar en el cumplimiento de estos objetivos, se han diseñado las siguientes actuaciones iniciales:

- **Jornada pública de presentación del Observatorio**, que incluirá una conferencia inaugural centrada en las temáticas clave del Observatorio.
- **Elaboración de un Informe de Estado de Situación** sobre la alimentación del futuro en España, utilizando la metodología DAFO, que identificará los principales actores, iniciativas y retos actuales. Este documento se presentará públicamente ante medios de comunicación, instituciones académicas, científicas y profesionales. Su desarrollo incluirá la organización de *workshops* temáticos.
- **Puesta en marcha del Barómetro CEU “La Alimentación del Futuro en España”**, una herramienta de seguimiento y análisis con periodicidad anual, orientada a generar indicadores clave y perspectivas sobre el panorama alimentario nacional.
- **Diseño de un portfolio de programas formativos** a distintos niveles (grado, posgrado, formación continua), alineados con los contenidos del Observatorio.
- **Promoción de concursos e iniciativas entre estudiantes** de grado y doctorado, con el fin de incentivar propuestas innovadoras y soluciones creativas para los retos identificados por el Observatorio.
- **Creación de premios y distinciones** para reconocer a personas e instituciones con contribuciones destacadas en el ámbito de la alimentación del futuro en España.

Este conjunto de acciones sienta las bases para consolidar el Observatorio como un referente académico, científico y social en el análisis y abordaje de los grandes desafíos alimentarios contemporáneos, con un enfoque integrador, sostenible y orientado a la transformación positiva del sistema alimentario español.

Consolidación de TABULA®

Continuar el desarrollo y actualización de TABULA®, con el objetivo de consolidarla como la base de datos de referencia sobre la composición de alimentos procesados en España.

Investigación en nutrición y grupos vulnerables

Profundización en el análisis de las problemáticas nutricionales que afectan a colectivos especialmente vulnerables, con especial atención a las personas mayores, desde una perspectiva integral de salud pública.

Impulso de un enfoque multidisciplinar en gastronomía

El IUAYs trabaja en la consolidación de un nuevo paradigma gastronómico que integre, junto a los aspectos culturales y sensoriales tradicionales, la evidencia científica y el impacto de la gastronomía en la salud individual y colectiva. Con este objetivo, se ha estrechado la colaboración con la Real Academia de Gastronomía, dando lugar a iniciativas conjuntas que refuerzan este enfoque integrador.

Memoria de Institutos Universitarios de Investigación Curso 2024-2025

Entre estas acciones, destaca la celebración del congreso “Gastronomy Conferences: Reframing Gastronomy”, ya realizado con notable éxito, así como la organización de talleres gastronómicos universitarios, dirigidos a sensibilizar y formar en una visión amplia y rigurosa de la gastronomía.

Tras este primer ciclo de actividades, el Instituto se propone seguir profundizando en esta línea de trabajo, consolidando alianzas con instituciones académicas y científicas, y promoviendo nuevas acciones de divulgación, formación e investigación que fortalezcan este enfoque multidisciplinar, alineado con los principios de salud, sostenibilidad y cultura alimentaria.

Estrategia “Hambre y Alimentación Solidaria: papel y función de la Iglesia”

El Instituto Universitario CEU de Alimentación y Sociedad (IUAYs), en colaboración con CEU Social, impulsa una línea de actuación centrada en el análisis del papel que la Iglesia Católica ha desempeñado y continúa desempeñando en la lucha contra el hambre y en la promoción de una alimentación solidaria, especialmente a través de su implicación en organizaciones del tercer sector.

Bajo la Estrategia “Hambre y Alimentación Solidaria: papel y función de la Iglesia”, se pretende visibilizar y valorar esta labor desde una perspectiva académica, social y ética, generando conocimiento y promoviendo la sensibilización de la sociedad.

Las acciones previstas en el marco de esta estrategia incluyen:

- La elaboración de una guía de recomendaciones, dirigida a responsables y voluntarios de ONG vinculadas a la Iglesia, con el objetivo de mejorar la calidad de las intervenciones alimentarias y la formación en esta área.
- La producción de un documental de testimonios, que recogerá experiencias reales de personas implicadas en proyectos de alimentación solidaria, contribuyendo a dar voz a esta labor y a reforzar su visibilidad e impacto social.

Cátedra CARREFOUR/Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad en Transición Alimentaria

Se encuentra ya en la última fase de tramitación, para aprobación por Consejo de Gobierno y Patronato en el presente mes de julio de 2025. La duración prevista es de 3 años, prorrogables, y una dotación anual de 40,000 euros. Las actividades previstas incluyen la formación a los empleados de la empresa, proyectos de investigación, acciones de comunicación y divulgación a los clientes, así como la elaboración de informes especializados.

Jornada Científica SENC/IUAYs sobre las nuevas Guías Alimentarias SENC para la población española.

Esta previsto llevarla a cabo en la Universidad, en el mes de noviembre de 2025.

Organización del Simposio “El Camino de Santiago en el siglo XXI a través de la alimentación, nutrición, y gastronomía, dentro del V Congreso FESNAD (Santiago de Compostela, 13-15 noviembre 2025):

1. Una dieta segura, saludable y sostenible para el Camino de Santiago
2. Actividad física y deporte en el Camino de Santiago: antes, durante, y después
3. El legado gastronómico del Camino de Santiago: patrimonio y placer

Foro “NUTRICIÓN SENSATA” 2026, organizado conjuntamente entre la Federación Española de Alimentación y Bebidas (FIAB), y el Instituto. La temática será la de “La Alimentación a través de los sentidos”.

Centro de Información en Alimentación, Nutrición y Sociedad

Se contempla la creación de un centro especializado orientado a proporcionar a los medios de comunicación, y por extensión a la sociedad, referencias fiables y contrastadas sobre cuestiones relativas a la alimentación y la nutrición. Este centro buscará combatir la desinformación y los mitos que afectan negativamente a la salud pública, ofreciendo contenidos sustentados en la evidencia científica.

Colaboraciones institucionales y desarrollo de proyectos conjuntos

Se continuará reforzando la red de colaboraciones del IUAYS a través de convenios y proyectos con entidades de referencia, entre las que se encuentran:

- Fundación Española de la Nutrición (FEN)
- EIT-Food (European Institute of Innovation and Technology): miembro active como “delivery partner”
- Plataforma “Food for Life”: miembro activo del Grupo “Alimentación y Salud”
- Fundación Triptolemos: miembro del Patronato.

Estas líneas constituyen el eje estratégico del desarrollo investigador del Instituto, con el objetivo de contribuir activamente a la mejora de la alimentación, la salud y la equidad social en el contexto nacional e internacional.

Fecha:

Firma del Director del Instituto

VºBº Presidente del Instituto (si procede)