



Presentación	P. 2
Concurso gastronómico	P. 3
Concurso fotográfico	P. 7
Olimpiada química	P. 9
Entrega de premios y reconocimientos	P. 10
XVI Simposio regional educacional	P. 11
Graduación	P. 12
Foro Seguridad Alimentaria	P. 13
Próximo Número	P. 14

Comité editorial: Consuelo Díaz Maroto, Juan Carlos de Haro, Antonio de la Hoz, José Luis Martín, José Fernando Pérez, Florentina Villanueva, Raúl Martín.

## PRESENTACIÓN

El número de Noviembre está dedicado como todos los años a las celebraciones de San Alberto Magno. Este año cabe destacar la gran participación en la Olimpiada Científico-Técnica y el Simposio Regional Educativo "San Alberto Magno".

El comité editorial.

# CONCURSO GASTRONÓMICO

## VI CONCURSO GASTRONÓMICO

El pasado miércoles 15 de Noviembre tuvo lugar el VII Concurso Gastronómico de la Facultad, al que se presentaron diferentes platos en las modalidades "Tapas" y "Repostería".

Todos los platos participantes fueron degustados por el jurado y el resto de personal de la Facultad.



# CONCURSO GASTRONÓMICO

La entrega de premios se realizó el viernes 18 de noviembre a las 12.30 en el salón de actos de la Facultad.

En la categoría de "Tapas", la ganadora fue Blanca Manzano Manrique con su Esencia de bacalao con perlas de trufa. Por otro lado, la ganadora en la modalidad de "Repostería" fue Ascensión Gomez Blanco gracias a su Tarta de chocolate con tres texturas.



# CONCURSO GASTRONÓMICO

## Tarta de chocolate con tres texturas

-Ingredientes

Huevos, 3

Harina, 3 cucharadas soperas

Azúcar, 3 cucharadas soperas

Cacao en polvo desgrasado una cucharada

Ralladura de un limón

Avellanas peladas y tostadas 150g

Azúcar 150g

Chocolate negro para postres 150g

Nata líquida para montar 250ml

Leche 250ml

Cuajada, 1 sobre

1º parte: Bizcocho genovés de chocolate

Separa la claras de las yemas y batir las primeras con el azúcar a punto de nieve fute (con varillas), añadir las yemas y seguir batiendo lentamente y por último añadir la harina mezclada con el cacao y tamizada.

Forrar el fondo de un molde desmontable de unos 22cm con papel y verter la preparación.

Hornear a 170°C hasta que esté hecho.

2ª parte: Crema praliné

Con el azúcar y una cucharada de agua hacer un caramelo, agregar las avellanas y remover para mezclar. Verter sobre papel de horno y dejar enfriar. Una vez frío, trocear y moler hasta obtener una crema que se pueda extender con espátula, esto sucederá cuando las avellanas empiecen a soltar su grasa.

3ª parte: Crema de chocolate

Trocear el chocolate, poner a calentar la nata y casi toda la leche, reservamos un poco para diluir la cuajada. Disolver el chocolate troceado en la mezcla de leche y nata añadir la cuajada disuelta y remover a fuego lento hasta que quiera comenzar a hervir. Antes de que hierva apartar del fuego

En el mismo molde de hornear el bizcocho poner primero el bizcocho humedecido con un poco de licor, después extender la crema praliné por toda la superficie y por último verter la crema todavía caliente, con cuidado. Llevar al frigorífico al menos dos horas. Desmoldar y decorar a gusto.



# CONCURSO GASTRONÓMICO

## Esencia de bacalao con esferas de trufa

### -Ingredientes

2 dientes de ajo  
100 g de aceite de oliva virgen  
100 g de aceite de girasol  
400 g de bacalao desalado en trozos, sin piel ni espinas  
70 g de leche  
1 pellizco de pimienta blanca  
Perlas de trufa (yo las compré en el Burgo de Osma, Soria)  
Sésamo tostado

### Modo de preparación:

Se pican bien los ajos y se sofríen un poco en la mezcla de aceites.

Se cuece unos 6 minutos el bacalao desalado con la leche y la pimienta mientras se va removiendo un poco (si le quitamos bien al agua al bacalao previamente nos queda la brandada más espesa). Se tritura con la batidora y después se va añadiendo el aceite con los ajos poco a poco mientras se va triturando con la batidora.

Se prepara poniendo primero la brandada de bacalao, a continuación se espolvorea con el sésamo y después se colocan las perlas de trufa, en la proporción que se desee en función de la intensidad de sabor a trufa que se busque.



# CONCURSO FOTOGRAFICO

## XXVI CONCURSO FOTOGRAFICO

El pasado viernes 18 de noviembre tuvo lugar la entrega de premios del XXVI concurso fotográfico de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, con más de una decena de obras presentadas a las categorías de color, blanco y negro y fotografía científica.

Ganador en la categoría de **COLOR**: Diego González Madrid - *Otros mundos*.



Ganador en la categoría de **BLANCO Y NEGRO**: María Crespo Gutiérrez - *Tomando café*.



# CONCURSO FOTOGRAFICO

Ganador en la categoría de **CIENTÍFICA**: Eulalia Valverde Jativa - *Coeficiente de extracción.*





## V OLIMPIADA CIENTÍFICO-TÉCNICA

El miércoles 16 la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas ha acogido la V Olimpiada Científico-Técnica con la participación de 66 estudiantes de 13 Institutos de la región. Los participantes midieron su conocimiento en pruebas de laboratorio relacionadas con las diferentes titulaciones impartidas en el centro: Grado en Química, Ingeniería Química y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las pruebas consistieron en la identificación de cationes (Grado en Química), en el diseño de un reactor a escala piloto (Grado en Ingeniería Química) y en la determinación de vitamina C en el pimiento, la naranja y el kiwi (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Tas la realización de las diferentes pruebas, se concedieron los siguientes premios:

**Medalla de oro.** IES Santa María de Alarcos (Ciudad Real).

Profesor: Juan Carlos González García

Alumnos:

- Helena Barba Delgado
- Marina Chicharro López-Ibarra
- José Luis Mesa García Mohedano

**Medalla de plata.** IES Carlos III (Toledo).

Profesora: María del Carmen Pilar López Medina

Alumnos:

- Lourdes del Álamo Rodríguez
- Cristina Manrique López-Rey
- Oscar Llorente González

**Medalla de bronce.** IES Alonso de Covarrubias (Torrijos, Toledo).

Profesor: María del Carmen Pérez Rodríguez

Alumnos:

- María Berjano Torrado
- Daniel Alcaide Nombela
- Jesús Baltasar Fernández



## ENTREGA DE PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS

En el mismo evento de entrega de premios de los concursos gastronómicos y de fotografía, tuvo lugar la entrega de premios a Trabajos Fin de Grado de Ingeniería Química del curso 2015-2016. Dichos premios han recaído en los alumnos María del Carmen Peláez Algaba, por el trabajo "Escalado de una Celda de Electrólisis PEM para el Reformado Electroquímico de bio-Etanol", relacionado con la ingeniería de procesos y patrocinado por Repsol; y en Luis Fernando León Fernández, con su trabajo "Influencia del pretratamiento térmico de la biomasa algal como alimento sobre los rendimientos eléctricos obtenidos en celdas de combustible microbiológicas de doble compartimento", en el campo del tratamiento de aguas, bajo el patrocinio de Aquona.



Posteriormente, tuvo lugar el reconocimiento por parte de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas a los profesores Anselmo Acosta Echeverría, Antonio de Lucas Martínez, Ernesto Martínez Ataz, Antonio Mucientes Balado y Antonio Otero Montero.



## XVI SIMPOSIO REGIONAL EDUCACIONAL

### "SAN ALBERTO MAGNO"

Resumen de las conferencias:

“Innovación educativa a través de Flipped Classroom”. D<sup>a</sup> Leticia I. Cabezas Bermejo. Directora del IES Miguel Delibes de Ciudad Lineal.

La Prof. Leticia Cabezas centro su charla en la utilización de la metodología Flipped Classroom o la “clase al revés”. El método tiene como objetivo fomentar la participación del alumno en la asignatura cambiando las funciones del trabajo en el aula y en casa.

En concreto las clases se graban en video con presentaciones y se suministran al alumno para su estudio en casa. De esta manera las clases se reservan para cuestiones y actividades relacionadas con la materia previamente trabajada en casa. También se hacen grupos con los alumnos en función de la amplitud del trabajo realizado.

“Laboratorios Virtuales”. Dra. M<sup>a</sup> Rosario Torralba Marco. Universidad Politécnica de Madrid

La Dra. M<sup>a</sup> Rosario Torralba realizó una presentación sobre la utilización de los laboratorios virtuales en los distintos ámbitos de la educación.

“Ponga un químico en su vida: divulgación a contracorriente y otras aventuras vitales”. Prof. José Ignacio García Laurerio. Prof. de Investigación, Instituto de Síntesis Química y Catálisis Homogénea – CSIC (Zaragoza).

El Prof. José Ignacio García Laurerio mostró la importancia de la divulgación científica y su experiencia en el tema. Comenzó con la creación del blog “moléculas a reacción” y distintas iniciativas, como “adopta un molécula” destinada a la participación de alumnos, “CSI Zaragoza” centrado en la participación de los Institutos, la aplicación para dispositivos móviles “Hi Score Science” ó el proyecto de monólogos centrado en el desarrollo de monólogos en bares, para los que han creado el grupo Rresearchers.



## ACTO DE GRADUACIÓN DE LA FACULTAD

Un total de 129 alumnos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, pertenecientes a los Grados de Química (45), Ingeniería Química (30) y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (54), recibieron sus diplomas en la tarde del 18 de noviembre en el Paraninfo Luis Arroyo.

A continuación tuvo lugar el acto de graduación de los estudiantes del Master Universitario en Investigación Química, el Master Universitario en Ingeniería Química, el Master Universitario en Innovación y Desarrollo de los Alimentos de Calidad, del Master en Ingeniería y Gestión Medioambiental y el Master en Gestión Avanzada de Laboratorios: Calidad, Medioambiente y Seguridad; así como de los doctores que obtuvieron dicho título a lo largo del curso 2015-2016.

Finalmente, para cerrar el acto, los estudiantes Beatriz Donoso Jurado (Grado en Química), María del Carmen Peláez Algaba (Grado en Ingeniería Química), Carlos Verde Chamero (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos), Martín Muñoz Morales (Master Universitario en Ingeniería Química), Marina Alarcón Hernández (Master Universitario en Innovación y Desarrollo de los Alimentos de Calidad) y María José Martín de Vidales (Doctorado en Ingeniería Química y Medioambiental), fueron condecorados con el Premio Extraordinario de cada una de sus titulaciones.

## La Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM constituye un foro de trabajo de 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.**

La Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) ha constituido hoy el foro de seguridad alimentaria, un punto de encuentro entre investigadores del centro universitario, empresas del sector, la Administración y los consumidores que tendrá por objetivo establecer contactos y realizar actividades de carácter formativo, investigador y de difusión en este ámbito.



Una veintena de empresas del sector alimentario de la provincia de Ciudad Real, Toledo y Albacete forman parte de esta iniciativa que ha celebrado hoy su primer encuentro de trabajo en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, en el marco de la festividad de la Semana de San Alberto Magno. El decano del centro, Ángel Ríos, explicaba antes del arranque de la actividad que este foro nace con “espíritu de permanencia” y de colaboración con el sector empresarial alimentario de la región.

Ángel Ríos ha recordado que en la actualidad el centro universitario ciudadrealeño tiene entre su oferta formativa reglada el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el cual ha permitido la colaboración desde hace años con empresas del sector a través de las prácticas de estudiantes, proyectos de investigación o acciones formativas. Partiendo de esta base, la Facultad quiere con este foro, por un lado, afianzar y potenciar esa colaboración y llegar a más empresas, a fin de “escuchar sus necesidades y a partir de ahí establecer nuevas acciones”; y por otro, “informar y defender los intereses de los consumidores”, ha señalado el decano.

Junto al decano de la Facultad, en la constitución de esta mesa de trabajo han estado presentes el vicedecano del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Giuseppe Fregapane; y la directora del Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos y coordinadora del foro, Ana Briones. El primero de ellos ha explicado a los presentes las líneas de investigación y los servicios que el centro les puede proporcionar en materia alimentaria; mientras que la profesora Briones les ha trasladado las actividades concretas que tendrán cabida en este marco. Las dos primeras que ya hay programadas y que se celebrarán en próximas fechas son un curso de seguridad alimentaria y otro de etiquetado de los alimentos.

**Gabinete Comunicación UCLM. Ciudad Real, 15 de noviembre de 2016**

## En el próximo número de Molécula...

El primer número de 2016 recogerá las actividades de Diciembre y Enero, Tesis doctorales, actividades de investigación, estancias y las actividades llevadas a cabo en el CHEMFEST'16, organizado por la Real Sociedad Española de Química. El equipo editorial os desea que paséis unas felices fiestas a todos.

