



“Jugar al vóley rejuvenece” (pag. 2 y 3)



“Queremos que *Torrigel* llegue a hospitales y residencias de ancianos” (pag. 4)



La ETSIAAB celebra San Isidro

Este año se añadirán a los eventos clásicos una serie de actividades enriquecedoras que incluirán talleres, jornadas, degustaciones, debates en formato de mesa redonda, aniversarios y congresos especializados.

Este año, la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) celebra con entusiasmo la festividad de San Isidro, el patrono de la Escuela, que se honra cada 15 de mayo. La ETSIAAB ha organizado un programa repleto de actividades.

La semana anterior al 15 de mayo está marcada por eventos significativos como el Congreso de Estudiantes de Ciencia, Tecnología e Ingeniería Agronómica, que promete ser un foro estimulante para futuros profesionales del sector. Además, se presentará el libro ‘*El Resurgir del Agro. 10 retos*’ de Francisco Martínez Arroyo, que se espera que aporte una perspectiva enriquecedora sobre los desafíos actuales en la agricultura, dentro del contexto del congreso. La exposición ‘*Imaginando Paisajes: del Pequeño Jardín a la Gran Escala*’ abrirá sus puertas del 10 al 31 de mayo, ofreciendo una visión artística y

educativa sobre la jardinería y el paisajismo. También se celebrará el décimo aniversario del Máster en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud, un programa que ha contribuido significativamente a la formación de profesionales en el campo de la ingeniería alimentaria.

La siguiente semana, las actividades se intensifican con la inauguración de la ‘Exposición de maquinaria’, que mostrará los últimos avances en tecnología agrícola. La jornada ‘Alimentos de calidad en un Parque Cultural. La Alcarria Conquense’ será una oportunidad para explorar la intersección entre la producción de alimentos de calidad y la conservación cultural, presentada por el Grupo de Acción Local CEDER. La mesa redonda ‘¿Qué significa ser Paisajista?’, moderada por Raquel Casas, promete ser un diálogo revelador sobre la profesión del paisajismo.

El 17 de mayo, el día central de las festividades, se caracterizará por momentos de alegría y tradición, como el disfrute del chocolate con churros y una partida de ajedrez gigante junto al estanque. Se entregarán los premios de los concursos de San Isidro, reconociendo la creatividad en las categorías de carteles y fotografías. Será la clausura de la exposición de maquinaria agrícola, también los estudiantes del



Celebraciones San Isidro 2023

grado en Ingeniería Alimentaria ofrecerán una degustación de cerveza, bebida milenaria, que ellos mismos han elaborado, y tendrá lugar la Eucaristía en honor a San Isidro, patrono de la Escuela. La Fiesta de las Asociaciones llenará de vida el aparcamiento trasero del edificio Agrónomos, creando un ambiente festivo y comunitario.

Las celebraciones de San Isidro se cerrarán el lunes 20 con la Mesa Redonda ‘Biodiversidad y plantas fotovoltaicas: desafíos y oportunidades’, que abordará los retos y efectos ambientales derivados de la ejecución y operación de plantas fotovoltaicas.

“Jugar al vóley rejuvenece”

Laura Villasante Costa, estudiante del Grado en Ingeniería Agrícola de la ETSIAAB es jugadora profesional de vóley, y ha sido internacional con la selección española absoluta, llegando a jugar los Juegos del Mediterráneo.

Laura Villasante se alegra mucho de una decisión tomada durante su etapa escolar. Cambió el tenis por el voleibol, lo que marcó una vida dedicada al deporte profesional.

¿Cómo empezaste a jugar al voleibol?

Empecé en el colegio, y según pasó el tiempo me moví por otros colegios madrileños, dónde había más nivel en este deporte, intentando mejorar, ya que yo me lo tomé muy en serio desde pequeña.

¿Cuándo empezó a coger forma aquella pasión tuya?

El último año de juvenil, justo antes del primer año de carrera, me llamaron de otro equipo en Vallecas, y de ahí empecé a subir con las jugadoras senior, primera nacional, equivalente a tercera de hoy. Es aquí cuando comienzo a mejorar mucho, además de todo, porque le echaba muchas ganas y se entrenaba fuerte.



Laura Vilante Costa, con el Club Voleibol Emeve - Lugo

Cuéntanos como se va desarrollando tu carrera hacia la profesionalidad.

Al año siguiente debuto en ‘Superliga Femenina 2’, (segunda división española) en primero de carrera en Madrid. Se me dio muy bien y, como consecuencia, al año siguiente me llaman del Club Voleibol Emeve (Lugo), la primera vez que iba tener un contrato profesional como jugadora, la primera vez que iba a tener un sueldo, me iban a pagar la casa, la comida, etc. Lo cierto es que sabía que el entrenador de allí era muy bueno, y me fui sin pensármelo.

Una decisión valiente, dejar la casa familiar, siendo muy joven, un cambio de ciudad, 500 kilómetros de distancia con los amigos y la familia. Y compaginar los estudios.

Me marché a Lugo intentando llevar mis estudios de Ingeniería Agrícola a distancia, pero fue inviable dado que no podía acudir a las clases y prácticas obligatorias y al año siguiente me matriculé en la Universidad de Santiago de Compostela, en el campus en Lugo, pero lo cierto es que con el paso del tiempo me fui dando cuenta que no podía compaginar los estudios con los horarios y las exigencias que me pedía el vóley.



Laura, con el Club Voleibol Leganés

La exigencia del deporte profesional pudo con los estudios, pero a nivel deportivo, Laura obtuvo grandes logros en aquella temporada.

Sí, ascendimos de categoría, conquistamos también la Copa Princesa, y conseguimos todo lo que se podía conseguir en Superliga 2. Y me quedé allí para jugar en primera al año siguiente. El nivel de vóley exigía mucho, pero yo estaba muy contenta, tanto que me quedé allí durante 7 temporadas, formándome como jugadora, descendiendo y subiendo a primera de nuevo.

Finalmente, el año de pandemia se volvió a Madrid con la idea clara de terminar la carrera, fichando por un equipo de primera división.

Sí, tenía claro que en Lugo no iba a terminar mis estudios, y tuve la suerte de fichar por un equipo de Madrid (Chamberí) de primera división.

¿Cómo se promociona vuestro deporte desde los medios de comunicación, particularmente en el ámbito femenino?

No se promociona mucho. Aunque lo están intentando meter en Telemadrid - La Otra y en Teledporte también

un poco. Es cierto que hacen una especie de *all-star* femenino, que sí está cubierto normalmente por Teledporte. Durante mi etapa en Lugo me llamaron una vez, en la edición del *all-star* femenino de Valladolid, con el pabellón totalmente lleno. Quitando este evento o competiciones como la copa de la Reina, no suelen cubrirlo.

¿Se puede vivir del vóley femenino en España?

Desgraciadamente, muy pocas jugadoras pueden vivir realmente de esto en España, por eso las mejores jugadoras intentan probar suerte en el extranjero, ya que hay ligas europeas que son mucho más profesionales donde pagan muy bien y sí se puede vivir del vóley.

¿Cómo fue tu experiencia defendiendo los colores de la selección absoluta femenina de vóleybol?

Fue en 2021 jugando en Club Voleibol Leganés, cuando me convocaron para los Juegos del Mediterráneo en Argelia, concretamente en Orán. Fue una experiencia increíble. Quedamos cuartas, estuvimos a punto de conseguir una medalla, que hubiera supuesto una beca. Ese año me quedé en el Club Voleibol Leganés, descendimos, pero afortunadamente ahora estamos primeras en la clasificación, estamos invictas, con muchas posibilidades de ascender otra vez. A finales de abril vamos a la fase de ascenso en Murcia. Este año, quitando la Copa Princesa no hemos perdido ni un solo partido.

¿Cuál es tu momento más feliz como jugadora de voleibol?

Por un lado, debutar con la selección absoluta e ir a los Juegos Mediterráneos fue super guay. Pero la verdad es que mi mejor momento fue en 2019, mi penúltimo año en Lugo, en primera. Físicamente me encontraba muy bien y tuve un peso importante en el equipo, incluso salí en el 'siete ideal' de la semana varias veces, tenía compañeras muy jóvenes y mi papel como senior era tirar de ellas. Fue un año que lo disfruté de verdad.



Laura Villasante Costa, con el dorsal 5 de la selección absoluta española

La alumna de la ETSIAAB comparte vestuario con gente muy joven, esto siempre es bueno, pero conlleva una responsabilidad.

Sí, cuando compartes vestuario con chicas tan jóvenes debes ayudar en lo posible y que tu experiencia como jugadora sirva también. Además, yo siempre digo que el vóley rejuvenece. Al compartir vestuario con compañeras muy jóvenes, y al entrenar tan duro a diario me mantengo en forma, la verdad.

¿Juegas con tu equipo por toda la geografía española?

Jugamos tanto en primera como en segunda por toda España, y viajamos en autobús. En Canarias hay muchos equipos, y lógicamente vamos en avión y el gasto se dispara. En primera, la verdad es que sí se trata de viajar con más tiempo, pero en segunda cuesta más conseguir patrocinadores y subvenciones.

Laura que juega de 'opuesta', puesto que requiere habilidades ofensivas, rematadoras, ha paseado el dorsal número 5 de la selección española con orgullo y ha jugado a primer nivel durante muchos años. Pero el tiempo pasa, ¿qué idea tienes, hasta cuándo jugar de manera profesional?

Mi idea de venir a Madrid fue para poder terminar mis estudios. Se puede

compaginar, pero tienes que esforzarte al máximo, ahora mismo voy al límite, entrenando, estudiando, en la empresa con las prácticas, pero mientras yo me encuentre bien seguiré. Aunque es verdad que hay veces que veo a mis amigas que viajan mucho y yo llevo muchos años sin poder hacer planes hasta que no termina la temporada.

¿Qué te ha dado el vóley a nivel personal? ¿Has podido conocer a mucha gente, de muchos lugares distintos?

El vóley me lo ha dado todo, desde la fuerza de voluntad, la rutina de llevar una vida saludable, la capacidad de trabajar en equipo...etc., y por supuesto a muchísimas amigas y amigos que me llevo para siempre. Sin ir más lejos, el último año que estuve en Lugo, el equipo masculino que estaba en primera división, fichó un colocador de Brasil, con el que me casé el año pasado. Después de haber jugado cada uno en diferentes ciudades de España, ahora ambos jugamos en el Club Voleibol Leganés y ambos equipos vamos a disputar la fase de ascenso. Así que puedo decir que mi vida va a estar siempre vinculada al vóley en cierto sentido.

Deseamos todo lo mejor a Laura Villasante, tanto en su vida académica y familiar, como en la deportiva con el Club Voleibol Leganés.

“Queremos que *Torrigel* llegue a hospitales y residencias de ancianos”

Estudiantes del Máster en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud crean un postre inspirado en la torrija que, gracias a su textura gel, es apto a consumidores con problemas de deglución.

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, FIAB, ha seleccionado el proyecto *Torrigel* como finalista del premio *Ecotrophelia*.

¿Qué es el proyecto *Torrigel*, cómo surge?

El proyecto *Torrigel* trata de crear un producto alimentario innovador, que en este caso específico, es un producto lácteo con textura apta para personas con disfagia. Surge de la idea de participar en un concurso de innovación alimentaria. A raíz de ahí, el producto pensado se ideó para dirigirnos a una población objetivo a la que pudiéramos mejorar su calidad de vida. Como seleccionamos aquellos que padecen disfagia, nos centramos en ofrecer un postre, que es de lo que menos opciones tienen.

¿Cómo se explica técnicamente la reinterpretación de la torrija clásica mediante impresión 3D?

Se trata de un postre lácteo cuya textura cumple con el nivel 4 de la escala IDDSI y que está impreso en 3D por una impresora apta para la impresión de alimentos. Es una reinterpretación porque busca parecerse al máximo organolépticamente a una torrija, pero convirtiéndolo en una textura apta para problemas de deglución mediante una presentación atractiva.

¿Cómo ha sido de importante vuestra motivación social a la hora de sacar adelante este trabajo?

Ha sido el principal motor de trabajo,



Claudia Jiménez, Elena Larraona, Pablo Mendoza, Maylis Renard y Marina Roldán

ya que la idea surge de querer ayudar a un grupo desfavorecido en el que predomina la desnutrición y la desmotivación a realizar planes que impliquen sociabilizar por la importancia de la gastronomía en nuestra cultura. El objetivo principal siempre ha sido ese y era el que mantenía la motivación del grupo, el saber que nuestra creación podría favorecer a mejorar la calidad de vida de personas con una enfermedad crónica que afecta a 1 de cada 17 personas.

¿Sentís que el Máster en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud impulsa el emprendimiento y el talento desde las aulas?

Sí, al fin y al cabo, en las asignaturas nos empapamos de las últimas tecnologías en el ámbito de la innovación e industria alimentaria. Todo este conocimiento deriva en dos aspectos, por un lado, la teoría para llevar a la práctica y la curiosidad por crear nuevos alimentos.

¿Qué le diríais a un alumno que tiene en perspectiva matricularse en este máster? ¿Se lo recomendaríais?

Si su interés es trabajar en innovación, conocer en profundidad la

industria alimentaria o trabajar en algo similar a lo mencionado anteriormente, sí que recomendamos el máster que estamos cursando. Es una oportunidad de terminar de cerrar los conocimientos obtenidos durante el Grado.

¿Qué alcance tiene *Torrigel*? ¿Caben futuras soluciones que hagan más pequeña la brecha entre la nutrición y el bienestar, al margen de esta original torrija?

Actualmente esperamos poder sacar *Torrigel* al mercado o, al menos, despertar el interés de alguna empresa para que llegue a hospitales y residencias de ancianos como punto de partida. Por otro lado, buscamos poder enriquecer el producto con algún compuesto bioactivo que, además, haga que *Torrigel* dé un paso más allá. No obstante, no es el principal objetivo, ya que por encima buscamos el bienestar de este grupo poblacional.

Claudia Jiménez Parra, Elena Larraona Sánchez, Pablo Mendoza Orbaneja, Maylis Renard y Marina Roldán Muñoz son estudiantes del del Máster en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud.