

PROFESORADO:

- Elena González Fandos. Profesora. Universidad de la Rioja.
- José María Rodríguez Calleja. Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Teresa M^a López Díaz. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Avelino Álvarez Ordóñez. Subdirector. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.
- Eugenia Rendueles Álvarez. Investigadora. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- Rosana Menéndez García. Universidad de León.
- Elba Mauriz García. Universidad de León.
- Laura Álvarez Álvarez.
- Carlos Alonso Calleja. Titular Universidad Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.

ENTIDADES COLABORADORAS:



Unidad de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales. Universidad de León
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

ALIMENTACIÓN Y SALUD

01/07/2019 - 05/07/2019

CURSOS
DE VERANO
2019
Universidad
de León



unileon.es

ALIMENTACIÓN Y SALUD

DIRECTORES:

- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.

LUGAR:

Biblioteca Pública de Astorga

Talleres en el ICTAL de la ULE

FECHAS:

01/07/2019 - 05/07/2019

HORARIOS:

De 8:30 a 14:30 horas

DURACIÓN:

30 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 10 y Máximo: 30

TASAS:

- Ordinaria: 50 €
- Alumnos ULE: 20 €
- Alumnos de otras universidades: 20 €
- Desempleados: 20 €

DESTINATARIOS:

Estudiantes y Titulados Universitarios en general, Profesionales del Sector agroalimentario, sanitario y cualquier persona

interesada en el tema.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

El objetivo principal del curso es el abordaje de los principales retos a los que se enfrenta la sociedad relacionados con la alimentación y la salud. Se realizarán conferencias magistrales, por parte de expertos, relativas a seguridad alimentaria, biotecnología y nanotecnología de interés sanitario y para la industria alimentaria. Paralelamente se realizarán talleres de elaboración de panes en colaboración con empresas provinciales del sector y de diseño y planificación de dietas saludables.

PROGRAMA:

- **Lunes, 1 de julio – SEDE ASTORGA – Biblioteca Pública de Astorga**

9:00-9:30

Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación.

9:30-11:30

“Acrilamida en alimentos. Aspectos regulatorios”. Dra. Elena González Fandos. C.U. Tecnología de los Alimentos. Universidad de la Rioja.

11:30-12:00

Café

12:00-13:00

“El microbioma alimentario: retos y oportunidades”. Dr. Avelino Álvarez Ordoñez. Área Tecnología de los Alimentos .ULE

13:00-14:30

“¿De dónde viene este alimento?... Información de origen”. Dr. José M^a Rodríguez Calleja. Área Nutrición y Bromatología. ULE

- **Martes, 2 de julio – ICTAL, LEÓN – Calle La Serna 58**

9:00-10:30

“Pautas de dieta saludable”. Dra. Camino García Fernández. C.U. Área Nutrición y Bromatología. ULE.

11:00-14:30

Taller Teórico practico de elaboración de dietas 1. Laura Fernández. Profesora asociada Área Nutrición y Bromatología. ULE

- **Miércoles, 3 de julio – ICTAL, LEÓN – Calle La Serna 58**

9:00-10:30

“Hábitos alimentarios en el siglo XXI” Dra. Camino García Fernández. C.U. Área Nutrición y Bromatología. ULE

11:00-14:30

Taller Teórico practico de elaboración de dietas 2. Laura Fernández. Profesora Asociada Área Nutrición y Bromatología. ULE

Eugenia Rendueles García, Rosana Menéndez García

- **Jueves, 4 de julio – LEÓN Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria**

9:00-14:30

Taller de elaboración de panes y Cata comentada de panadería. Impartido por Don Manuel Flecha de Panadería Flecha. León. Dr.

JJ Sanz, Dra. M.C. García Fernández, Eugenia Rendueles García, Rosana Menéndez García.

- **Viernes, 5 de julio – ASTORGA – Biblioteca Pública de Astorga**

9:00-10:15

“Aplicaciones de la nanotecnología en la salud y la alimentación”. Dra. Elba Mauriz García Área de Enfermería. ULE

10:15-11:30

“La Biotecnología Alimentaria y sus implicaciones en el día a día”. Dra. Teresa López Díaz. T.U. Nutrición y Bromatología. ULE

11:30-12:00

Café

12:00-13:30

“Los insectos como alimentos” Dr. Carlos Alonso Calleja. T.U. Área Nutrición y Bromatología. ULE

13:30-14:30

Evaluación general del curso. Clausura y entrega de Diplomas