

PROFESORADO:

- Alicia Calleja García. *Doctora especialista en Nutrición y Dietética.*
- Miguel Prieto Maradona. *Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Elena González Fandos. *Profesora. Universidad de la Rioja.*
- Jesús Santos Buelga. *Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Domingo Fernández García. *Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.*
- José Javier Sanz Gómez. *Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.*
- Óscar Fernández Álvarez. *Profesor. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.*
- Camino García Fernández. *Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Antonio Llanos Canseco. *Responsable de Calidad Legumbres Penelas S.L.*
- María Inmaculada Franco Matilla. *Profesora. Universidad de Vigo.*

V
C
B
16

ENTIDADES COLABORADORAS:



universidad
de león

unileon.es

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

V
C
B
16

ALIMENTACIÓN Y SALUD: NUEVAS PERSPECTIVAS

12/09/2016 - 16/09/2016

CURSOS
DE VERANO
2016

Universidad
de León



universidad
de león

unileon.es

ALIMENTACIÓN Y SALUD: NUEVAS PERSPECTIVAS

DIRECTORA:

Camino García Fernández. *Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*

LUGAR:

Cámara de Comercio e Industria de Astorga

FECHAS:

12/09/2016 - 16/09/2016

HORARIOS:

De 8:30 a 14:30, de Lunes a Viernes

DURACIÓN:

30 horas lectivas + 15 horas de trabajo individualizado el alumno

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 10 y Máximo: 30

TASAS:

- Ordinaria: 60 €
- Alumnos ULE: 25 €
- Alumnos de otras universidades: 30 €
- Desempleados: 25 €

DESTINATARIOS:

Estudiantes universitarios y Titulados Universitarios en general, Profesionales del Sector agroalimentario y cualquier persona interesada en el tema.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

3 créditos LEC - 2 créditos ECTS

OBJETIVOS:

El objetivo principal del curso es el abordaje de los principales problemas y 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, nutrición y tecnología alimentaria de interés en la actualidad. Paralelamente se realizarán catas de miel, vino y pan y una visita a una empresa harinera, sector de gran interés provincial.

PROGRAMA:

• Lunes, 12 de septiembre

09:00 a 09:30 h.

Recepción de alumnos y entrega de documentación

09:30 a 10:30 h.

“Patógenos emergentes en la industria alimentaria”, Dra. González Fandos. Universidad de la Rioja.

10:30 a 11:30 h.

“Seguridad alimentaria en los circuitos cortos de comercialización”, Dr. Miguel Prieto Maradona. ULE.

11:30 a 12:00 h.

Café.

12:00 a 13:00 h.

“Peligros asociados a los nuevos hábitos de consumo”. Dr. Santos Buelga. ULE.

13:00 a 14:30 h.

“Importancia de la calidad de la grasa en la salud”. Dra. Alicia Calleja.

• Martes, 13 de septiembre

08:30 a 11:30 h.

Visita en Santa María del Páramo a la empresa Harineras Paramesa. Problemática de este sector. Don Juan Carlos Barcenilla

12:30 a 14:30 h.

“Elaboración y cata de panes”, Dra. Inmaculada Franco Matilla (Planta piloto ICTAL).

• Miércoles, 14 de septiembre

08:30 a 14:30 h.

“Taller de evaluación sensorial de los alimentos”. Dres. Fernández García y Sanz Gómez (Planta piloto ICTAL).

• Jueves, 15 de septiembre

08:30 a 11:30 h.

“Cata dirigida de mieles” Dres. Fernández García y Sanz Gómez (Planta piloto ICTAL).

11:30 a 12:00 h.

Café.

12:00 a 14:30 h.

“Cata de vinos”. José Antonio Matilla. Sumiller. La Cava de Santa Clara

(Instalaciones ICTAL).

• Viernes, 16 de septiembre

09:00 a 10:00 h.

“La problemática del desperdicio en la alimentación”. Dra. M.C. García Fernández.

10:00 a 11:00 h.

“La sostenibilidad alimentaria”. Dr. Oscar Fernández Álvarez. ULE.

11:30 a 12:00 h.

Café.

12:00 a 13:00 h.

“La importancia de las legumbres en la dieta”. Antonio Llanos Canseco.

13:00 a 14:30 h.

Evaluación general del curso. Clausura y entrega de Diplomas.