

PROFESORADO:

- Rosa Capita González. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José María Rodríguez Calleja. Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Vicente Martín Sánchez. Profesor. Facultad de Ciencias de la Salud (León). Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.
- Domingo Fernández García. 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.
- Eva Blanco. Responsable Enoturismo Bodegas Estefanía.
- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Elena González Fandos. Profesora. Universidad de la Rioja.
- Juan José Arranz Santos. Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Leandro Fernández Rodríguez. Universidad de León.
- Gemma Ansola González. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.
- Cristian Martínez Reñón. Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Universidad de León.

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

ALIMENTACIÓN Y SALUD

09/07/2018 - 13/07/2018

CURSOS DE VERANO 2018

Universidad
de León



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 Municipal de Astorga

FECHAS:

09/07/2018 - 13/07/2018

HORARIOS:

De 8:30 a 14:30 horas

DURACIÓN:

30 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 30

TASAS:

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

DESTINATARIOS:

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

V
18 interesada en el tema.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

3 créditos LEC - 1,5 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, actividad física nutrición, gestión medioambiental y tecnología alimentaria de interés en la actualidad. Paralelamente se realizarán talleres de pastelería, confitería y chocolates, contando con la colaboración de empresas provinciales del sector.

PROGRAMA:

- **Lunes, 9 de julio – SEDE ASTORGA- Biblioteca Pública de Astorga**

9:00-9:30

Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación.

9:30-11:30

“Propiedades nutricionales y funcionales de las setas”. Dra. Teresa López Díaz. T.U. Nutrición y Bromatología. ULE

11:30-12:00

Café

12:00-13:00

"Los biofilms y su repercusión en la industria alimentaria" Dra. Rosa Cápita González. T.U. Área Nutrición y Bromatología. ULE

13:00-14:30

“Nuevos requerimientos legales para los nuevos alimentos”. Dr. José M^a Rodríguez Calleja. Área Nutrición y Bromatología. ULE

- **Martes, 10 de julio –ICTAL, LEON-Calle La Serna 58-**

9:00-10:30

“Dieta mediterránea y cáncer”. Dr. Vicente Martín Sánchez. T.U. Salud Pública. ULE.

11:00-14:30

Taller de elaboración de mermeladas, confituras y jaleas. Bases científicas. Dr. JJ Sanz, Dra. M.C. García Fernández, D. Fernández García, Eugenia Rendueles García, Rosana Menéndez García y Eva M^a Blanco.

Experiencia Taller de la Cooperativa de mujeres de Tabuyo del Monte

- **Miércoles, 11 de julio –ICTAL, LEON--Calle La Serna 58-**

9:00-10:30

“Dieta, actividad física y salud”. Christian Martínez Rellón. Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y Deporte. FCAFD. ULE

11:00-14:30

Taller elaboración artesanal del chocolate.

Patricia Fernández Castaño. Chocolates Santocildes. Dr. JJ Sanz, Dra. M.C. García Fernández, Eugenia Rendueles García, Rosana Menéndez García y Eva M^a Blanco.

- **Jueves, 12 de julio –LEON Planta Piloto. ICTAL**

9:00-10:00

10:30-14:30

“La huella de carbono en la alimentación”.

V
18 Dra. Gemma Ansola González. TU Área de Ecología ULE.

Taller Bases científicas de la elaboración de Pastelería artesanal. Dña. María Alonso Rodríguez. Confitería SANVY.

Dr. JJ Sanz, Dra. M.C. García Fernández, Eugenia Rendueles García, Rosana Menéndez García y Eva M^a Blanco.

- **Viernes, 13 de julio- ASTORGA--Biblioteca Pública de Astorga**

9:00-10:15

“El gluten y la enfermedad celiaca”. Dr. Leandro Fernández Rodríguez. C.U. Área de Bioquímica. ULE

10:15-11:30

“Acrilamida en alimentos. Estrategias en su reducción”. Dra. Elena González Fandos. C.U. Tecnología de los Alimentos. Universidad de la Rioja.

11:30-12:00

Café

12:00-13:30

“Impacto de la producción animal sobre emisiones de gases efecto invernadero” Dr. Juan José Arranz Santos. Depto. Producción Animal. ULE.

13:30-14:30

Evaluación general del curso. Clausura y entrega de Diplomas.

Las conferencias de los días 9 y 13 se realizarán en La Biblioteca Pública de Astorga.

Las catas se realizarán en León en las instalaciones del ICTAL- Calle La Serna 58, 24007. León.