

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Se realizará un control de asistencia y de conocimientos adquiridos.

**PROFESORADO:**

- Camino García Fernández.C.U. Universidad de León.
- Miguel Prieto Maradona.C.U. Miembro del Comité de Expertos de Riesgos Biológicos de la EFSA. Universidad de León
- Jesús Santos Buelga.T.U. Universidad de León
- José María Fresno Baro.T.U. Universidad de León.
- Elena González Fandos. C.U.Universidad de la RIOJA
- Rosa Capita González.T.U. Universidad de León.
- Lucía Barrientos Gonzalez . Grupo ALIMERKA
- Carlos Mellado Rodríguez. PROCONSI.
- Jonas Díaz Llata. Presidente INNOVA

**Coordinadores Talleres:**

- \* Dra. Dña Alicia Calleja García. Especialista en Nutrición y Dietética
- \* Dr.Don Jose Javier Sanz Gómez. Investigador Contratado. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

**ENTIDADES COLABORADORAS:**

- Ayuntamiento de Astorga
- Diputación Provincial de León

- Consejo Regulador Cecina de León
- Chocolates Santocildes.
- Cooperativa Lechera Lar.
- Nuestra Huertina-Cistierna.
- Grupo ALIMERKA



**EL FARO** ASTORGANO.ES

**INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:**

Universidad de León  
Unidad de Extensión Universitaria y Relacs. Institucionales.  
Avda. Facultad de Veterinaria, 25. 24071 · LEÓN.  
Tfno.:987 29 19 61 - 987 29 33 72 · e-mail: ulesci@unileon.es  
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



Nuevos Retos de la industria alimentaria

09/09/2013 - 13/09/2013

CAL3

Universidad de León  
**CURSOS DE VERANO 2013**

# Nuevos Retos de la industria alimentaria

## DIRECTORA:

- Camino García Fernández. Universidad de León.

## FECHA:

09/09/2013 - 13/09/2013

## HORARIOS:

10,00 a 14,00 horas y de 16,00 a 18,00 horas

## DURACIÓN:

30 horas

## DESTINATARIOS:

Estudiantes y Titulados Universitarios en general, Profesionales del Sector agroalimentario y cualquier persona interesada en el tema. El objetivo principal del curso es el abordaje de los principales problemas y retos a los que se enfrenta la industria alimentaria en estos tiempos de cambio, tanto desde el punto de vista de las cadenas distribuidoras como de las iniciativas empresariales privadas que con gran empuje están surgiendo en la provincia de León. También se abordará las importantes actuaciones de apoyo al sector realizadas por la Excm. Diputación de León. El curso se completa con talleres teórico/prácticos donde empresas leonesas y Consejos Reguladores de Marcas de Calidad exponen su problemática y planteamiento de futuro.

## CRÉDITOS DE LIBRE

## CONFIGURACIÓN:

3 créditos LEC - 1,5 créditos ECTS

## LUGAR Y AULAS DE IMPARTICIÓN:

Camara de Comercio e Industria de Astorga

## TÁSAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 50 €
- Alumnos ULE: 20 €
- Desempleados: 20 €

Incluye servicio gratuito de autobús León-Astorga-León.

El Ayuntamiento oferta a los alumnos un menú de 4 Euros.

## OBJETIVOS:

- Dotar a los participantes de las competencias necesarias identificar, conocer y valorar los aspectos de mayor interés en el campo de la Seguridad Alimentaria y de la Tecnología de los Alimentos.
- Comprender la importancia que la empresa alimentaria tiene en el desarrollo económico de la provincia de León.
- Valorizar los productos alimentarios autóctonos en el marco gastronómico.
- Definir y conocer la problemática que la industria alimentaria tiene en el marco del entorno económico global.
- Identificar los principales riesgos y peligros a identificar en el campo de la seguridad alimentaria.

## COMPETENCIAS:

- Evaluar el riesgo para la salud asociado a los productos alimenticios.
- Transmitir información, iniciativas, problemas y soluciones a nuevos emprendedores.

## PROGRAMA:

<b>Lunes, 9 de septiembre</b>	
09:45-10:00	Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación
10:00	Inauguración del Curso por parte de La Vicerrectora de Campus de la ULE. Dra. Victoria Seco
10:00-11:30	"Gestión y evaluación de riesgos alimentarios en la Unión Europea". Dr. Don Miguel Prieto Maradona
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00 - 14:00	"Logística Alimentaria" Carlos Mellado Rodríguez . PROCONSI
16:00-18:00	Taller teórico/práctico. Empresa <i>Chocolates Santocildes</i>
<b>Martes, 10 de septiembre</b>	
10:00-11:30	"Nuevas Tecnologías en el procesado de Alimentos". Dra. Dña Elena González Fandos.
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00-14:00	"Los hábitos alimentarios de la población española y su papel en la salud ".M <sup>a</sup> del Camino García Fernández.
16:00-18:00	Taller teórico/práctico. <i>Consejo Regulador Cecina de León</i>
<b>Miércoles, 11 de septiembre</b>	
10:00-11:30	"Resistencias bacterianas a los antibióticos, un desafío a la industria alimentaria".Dra. Dña. Rosa Capita González.
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00-14:00	"Ciencia y Cocina" Dr. Don José María Fresno Baro.
16:00-18:00	Taller teórico/práctico. <i>Cooperativa Lechera Lar</i>
<b>Jueves, 12 de septiembre</b>	
10:00-11:30	"Sistemas inteligentes de envasado". Jesús Santos Buelga
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00-14:00	El papel en la seguridad alimentaria de las empresas distribuidoras de ALIMENTOS. Alimerka. Lucía Barrientos.