

## PROFESORADO:

- Miguel Prieto Maradona. Miembro del Comité de Expertos de Riesgos Biológicos de la EFSA Catedrático del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- Camino García Fernández. Catedrática del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- Jesús Santos Buelga. Profesor Titular del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- Rosa Cápita González. Profesora Titular del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- José María Fresno Baro. Profesor Titular del Área Tecnología de los alimentos. Universidad de León.
- Elena González Fandos.
- Cesar Sahélices Pinto. Doctorando en la Universidad de León. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Teresa M<sup>a</sup> López Díaz. Profesor Titular del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- José M<sup>a</sup> Rodríguez Calleja.
- José Luis Placer Galán.
- Domingo Fernández García.

## ENTIDADES COLABORADORAS:



## NUEVOS RETOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

08/09/2014 - 12/09/2014

# CVAL4

## 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>

Universidad de León  
CURSOS DE VERANO 2014

# NUEVOS RETOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## DIRECTORA:

Camino García Fernández. *Catedrática del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de León.*

## LUGAR:

Cámara de Comercio e Industria de Astorga (Autobús gratuito León-Astorga-León)

## FECHAS:

08/09/2014 - 12/09/2014

## DURACIÓN:

30 horas

## NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 10 y Máximo: 30

## TASAS:

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

## 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, tanto desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y de las nuevas Tecnologías de elaboración. 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 crédito ECTS

## 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.

\_ Identificar los principales riesgos y peligros a identificar en el campo de la seguridad alimentaria.

\_ Comprender la importancia que la empresa alimentaria tiene en el desarrollo económico de la provincia de León.

\_ Valorizar los productos alimentarios autóctonos.

\_ Nueva legislación de etiquetado de alimentos.

\_ Conocer la problemática del desarrollo de nuevos alimentos (funcionales, modificados genéticamente, etc.)

\_ Definir y conocer la problemática que la industria alimentaria tiene en el marco económico mundial.

\_ La alimentación y las Tics

## PROGRAMA:

### • Lunes, 8 de septiembre

9:00-9:30 h. Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación

9:30-11:00 h. "Riesgos asociados a los nuevos alimentos". Dr. Don Miguel Prieto Maradona. ULE.

11:00-11:30 h. Descanso-Café.

11:30-13:00 h. "Las micotoxinas en los alimentos" Dra. Dña. Teresa M<sup>a</sup> López Díaz

13:00-14:30 h. Iniciativa empresarial. Taller teórico/práctico. Cecina de León y Cecina de Chivo de Vegacervera

### • Martes, 9 de septiembre

8:30-10:00 h. "Nuevas Tecnologías aplicables a los productos vegetales". Dra. Dña. Elena González Fandos. Universidad de la Rioja

10:00-11:30 h. "Prácticas higiénicas para el aprovechamiento de las donaciones alimentarias en los sectores de la restauración y del comercio minorista". Dra. Dña. M<sup>a</sup> del Camino García Fernández. ULE

11:30-12:00 h. Descanso-Café

12-14:30 h. Iniciativa empresarial.

Taller teórico/práctico. Queso de Valdeon

### • Miércoles, 10 de septiembre

8:30-10:00 h. "Listeriosis transmitidas por los alimentos". Dra. Dña. Rosa Cápita González. ULE

10:00-11:30 h. "Alimentos modificaciones genéticamente". Dr. Don Jesús Santos Buelga. ULE

11:30-12:00 h. Descanso-Café

12-14:30 h. Iniciativa empresarial

.Taller teórico/práctico. Pimiento de Fresno de la Vega

### • Jueves, 11 de septiembre

8:30-10:00 h. "Compuestos bioactivos de la leche de interés funcional" Dr. Don José María Fresno Baro. ULE

10:00-11:30 h. "Nuevos requisitos en el etiquetado alimentario". Dr. Don José M<sup>a</sup> Rodríguez Calleja. ULE

11:30-12:00 h. Descanso-Café.

12-14:30 h. Tramitación de una Figura de Calidad Alimentaria. El chorizo de León. Dr. J.J. Sanz Gómez

### • Viernes, 12 de septiembre

8:30-10:00 h. "La alimentación en las redes sociales". Dr. Don Cesar Sahelices Pinto. ULE.

10:00-11:30 h. "Los mercados exteriores de los alimentos españoles". Dr. Don José Luis Placer Galán. ULE.

11:30-12:00 h. Descanso-Café.

12:00-13:00 h. Evaluación Curso

13:00-14:00 h. Clausura del Curso.

Entrega de Diplomas