PROFESORADO:

Ma del Camino Garcia Fernández. Universidad de León.

Miguel Prieto Maradona. Universidad de León. Perteneciente al Comité de Expertos de Riesgos Biológicos de la EFSA.

Elena Gonzalez Fandos. Universidad de la Rioja.

Dr.D. Jesus Santos Buelga. Universidad de León

Rosa Capita Gonzalez.. Universidad de León

José María Fresno Baro.. Universidad de León

Dr. Rafael Urrialde. Health Marketing Manager. Coca-Cola Iberia.

Paula Diaz Caneja. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaría. Grupo Alimerka.

Dra. Dña Ángeles López de Sá. Directora Ejecutiva de la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (AESAN)

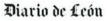
ENTIDADES COLABORADORAS:

Excmo. Ayuntamiento de Astorga Excma. Diputación de León Cámara de Comercio de Astorga Diario de León









INFORMACION Y MATRICULA: Universidad de León. Cursos de Verano del Centro de Idiomas. Jardín de San Francisco, s/n. 24071 - LEC Telf. 987 291 961 · 987 291 000 ext. 5207 · Fax. 987 291 963. Correo electrónico: ulesci@unileon.es www.unileon.es/cursosverano







NUEVOS RETOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN EL SIGLO XXI



universidad ^{de}león



Nuevos Retos de la industria alimentaria en el siglo XXI

Director: Mª del Camino García Fernández Lugar: Seminario Diocesano de Astorga

Fechas: 9 al 13 de julio de 2012

Horario: De 10 a 14 horas y de 16 a 18 horas

Matrícula:

Normal: 60 euros

Estudiantes Universitarios y Titulados en paro: 40 euros

Duración: 30 horas lectivas.
CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

3 créditos L.E.C 1 crédito E.C.T.S.

(Se realizará una evaluación final y será necesaria una asistencia mínima al 85% del curso)

Número de alumnos:

Mínimo: 15 Máximo: 35

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 empresa multinacional, de la distribuidora, como de las iniciativas que con gran empuje están surgiendo en la provincia de León.

También se abordará el punto de vista de la Administración tanto provincial, Ecxma. Diputación de León, como estatal, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

El curso se completa con talleres prácticos de determinadas empresas leonesas y Consejos Reguladores donde se establecerán sus retos y planteamientos de futuro.

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.
- Comprender la importancia que la empresa alimentaria tiene en el desarrollo económico de la provincia de León.
- 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 ESPECÍFICAS:

- Evaluar el riesgo para la salud asociado a los productos alimenticios y alimentarios y a cada uno de sus componentes.
- Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

- Participar en el desarrollo de programas de prevención y promoción de la salud en materia de nutrición

PROGRAMA (provisional):

| | Lunes, 9 de julio |
|-----------------|--|
| 09:45- 10:00 | Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación |
| 10:00 | Inauguración del Curso. Dra. Dña Ángeles López de Sá De la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (AESAN) |
| 10:00- | "La ley de Seguridad alimentaria y nutrición". Dra Dña |
| 11:30 | Ángeles López de Sá. |
| 11:30- | Descanso-Café |
| 12:00 | |
| 12:00 - | "Gestión y evaluación de riesgos alimentarios en la Unión |
| 14:00 | Europea". Dr. Don Miguel Prieto Maradona |
| 16:00- | Chocolate Santocildes |
| 18:00 | |
| | Martes, 10 de julio |
| 10:00- | "Nuevas Tecnologías en el procesado de Alimentos". Dra. |
| 11:30 | Dña Elena González Fandos. |
| 11:30- | Descanso-Café |
| 12:00 | |
| 12:00- | "Los hábitos alimentarios de la población española y su |
| 14:00 | papel en la salud ".Mª del Camino García Fernández. |
| 16:00- | Consejo Regulador Cecina de León |
| 18.00 | |

| | Miércoles, 11 de julio |
|--------|---|
| 10:00- | "Resistencias bacterianas a los antibióticos, un desafío a la |
| 11:30 | industria alimentaria".Dra. Dña. Rosa Capita González. |
| 11:30- | Descanso-Café |
| 12:00 | |
| 12:00- | "Ciencia y Cocina" Dr. Don José María Fresno Baro. |
| 14:00 | |
| 16:00- | Cooperativa Lechera Lar |
| 18:00 | |
| | Jueves, 12 de julio |
| 10:00- | "Sistemas inteligentes de envasado". Jesús Santos Buelga |
| 11:30 | |
| 11:30- | Descanso-Café |
| 12:00 | |
| 12:00- | El papel de las empresas distribuidoras de ALIMENTOS. |
| 14:00 | Alimerka. Paula Díaz Caneja. |
| 16:00- | Nuestra Huertina-Cistierna |
| 18:00 | |
| | Viernes, 13 de julio |
| 10:00- | La gran empresa y sus retos. I+D. La hidratación. Dr. Don |
| 11:30 | Rafael Urrialde. |
| 12:00- | Descanso-Café |
| 12:30 | |
| 12:30- | Campaña Productos de León. Técnico de la Diputación de |
| 14:00 | León. |
| 14:00 | Clausura del Curso. Excma. Presidenta de la Diputación de León |
| | |

RSOS DE VERANO ersidad de León