

Este  
verano hay  
un curso  
para ti

ARTE | BIOARTE | BIOLOGÍA | CINE | CULTURA | DERECHO | DIDÁCTICA | EMIGRACIÓN  
ESCRITURA CREATIVA | FEMINISMO | GENÉTICA | HISTORIA | HISTORIA LEONESA  
INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN | INGENIERÍA INDUSTRIAL | LITERATURA  
MÚSICA | SOSTENIBILIDAD | SUPERCOMPUTACIÓN | TURISMO

¡apúntate!

Unidad de Extensión Universitaria  
Universidad de León

987 291 961

extension.universitaria@unileon.es | cursosdeverano.unileon.es



CURSOS  
de verano  
2023

Sostenibilidad alimentaria  
en el territorio  
SIPAM-Montañas de León

Fechas | 17/07/2023 - 21/07/2023



universidad  
de león

¡apúntate!

## Dirección

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

José Javier Sanz Gómez  
Investigador. Instituto de Ciencia y  
Tecnología de Alimentos.

## Horarios

De 8:30 a 14:30 h

## Lugar

Biblioteca Pública de Astorga. Instituto de  
Ciencia y Tecnología de los Alimentos ICTAL  
en León

## Duración

30 horas

## Tasa de matrícula

Ordinaria: 50 €

Alumnos Unileon: 20 €

Alumnos de otras universidades: 30 €

## Créditos de libre configuración

1,5 créditos ECTS



## Programa

### Lunes, 17 de julio

SEDE ASTORGA-Biblioteca Pública de Astorga

08:30h Presentación Curso. Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación. Camino García Fernández

09:30h SIPAM- Montañas de León- Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial. Importancia para la sostenibilidad del territorio. Eugenia Rendueles Álvarez.

11:00h La producción de la castaña en el territorio SIPAM- Montañas de León. Pablo Linares Barreal

13:00h Las frutas y hortalizas en el territorio SIPAM-Montañas de León. Pablo Linares Barreal.

### Martes, 18 de julio

ICTAL, LEÓN

08:30h "Las setas como alimento, propiedades nutritivas". Teresa María López Díaz.

11:00h "Aspectos higiénicos sanitarios de las setas". Carlos Alonso Calleja.

11:00h "El aprovechamiento micológico en el territorio SIPAM-Montañas de León, sostenibilidad y resiliencia". Marisa Rodríguez Rodríguez. Cooperativa Tabuyo del Monte.

### Miércoles, 19 de julio

ICTAL, LEÓN

08:30h "Las abejas y el hombre: una relación con miles de años" Cata de mieles. Patricia Combarros Fuertes.

11:00h Cómo dar valor añadido a los productos de la colmena innovando. Cata. Félix González Estébanez.

12:30h El chocolate: empleo de ingredientes no tradicionales. Cata. Patricia Fernández Castaño. Chocolates Santocildes.

### Jueves, 20 de julio

ICTAL. LEÓN

08:30h La producción animal y razas autóctonas como alternativa de futuro en el territorio SIPAM-Montañas de León. Fernando de la Fuente Crespo.

11:00h Los productos cármicos tradicionales, ejemplo de sostenibilidad en el territorio SIPAM. Jose Javier Sanz Gomez.

12:30h Presentación y degustación de productos cármicos. Jose Javier Sanz Gomez.

### Viernes, 21 de julio

ICTAL, LEÓN

08:30h "El cocinado seguro de los alimentos". Elena Gonzalez Fandos.

11:00h Los quesos y otros derivados lácteo alternativa de futuro en el territorio SIPAM-Montañas de León. José María Fresno Baro y María Eugenia Tornadijo Rodríguez

12:30h Quesería artesanal Zarandiel, un proyecto de futuro sostenible en el Valle del Curueño en la Montaña Leonesa. Javier Manzano

13:30h Evaluación general del curso.Clausura y entrega de Diplomas.

## Profesorado / Ponentes

Camino García Fernández  
C.U Área de Nutrición y Bromatología. ICTAL.  
Universidad de León.

José Javier Sanz Gómez  
Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de  
Alimentos. Universidad de León.

Pablo Linares Barreal  
Ingeniero agrónomo. Miembro fundador de  
Makers Bierzo.

Eugenia Rendueles Álvarez  
Investigadora . Instituto de Ciencia y Tecnología  
de Alimentos. Universidad de León.

Luis Fernando De La Fuente Crespo  
C.U. Área de Producción Animal. Facultad de  
Veterinaria. Universidad de León.

Carlos Alonso Calleja  
C.U Área de Nutrición y Bromatología. ICTAL.  
Universidad de León.

Teresa Mª López Díaz  
T.U Área de Nutrición y Bromatología. ICTAL.  
Universidad de León.

José María Fresno Baro  
C.U Área de Tecnología de los Alimentos. ICTAL.  
Universidad de León.

María Eugenia Tornadijo Rodríguez  
T.U Área de Tecnología de los Alimentos. ICTAL.  
Universidad de León.

Patricia Combarros Fuertes  
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos.  
Universidad de León.

Bernardo Prieto Gutiérrez  
Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de  
León.

Elena González Fandos  
C.U Área de Tecnología de los Alimentos.  
Universidad de la Rioja

### COLABORADORES

Miguel Javier Quiroga Martínez  
Miembro del Instituto. Instituto de Ciencia y  
Tecnología de Alimentos. Universidad de León.

