

PROFESORADO:

- Alicia Calleja García. *Doctora especialista en Nutrición y Dietética.*
- Rosa Capita González. *Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Miguel Prieto Maradona. *Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Jesús Santos Buelga. *Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- José Javier Sanz Gómez. *Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*
- Domingo Fernández García. *Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*
- Elena González Fandos. *Profesora. Universidad de la Rioja.*
- Francisco Javier Rúa Aller. *Profesor. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.*
- Ana María González Fernández. *Profesora. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de León.*
- Rosario García Armesto. *Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- Camino García Fernández. *Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*

ENTIDADES COLABORADORAS:



universidad
de león



ALIMERKA



Cámara
Astorga

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



CV15

ALIMENTACIÓN Y SALUD

07/09/2015 - 11/09/2015

Universidad de León

CURSOS DE VERANO 2015

ALIMENTACIÓN Y SALUD

DIRECTORA:

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

LUGAR:

Cámara de Comercio e Industria de
Astorga

FECHAS:

07/09/2015 - 11/09/2015

DURACIÓN:

30 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 30

TASAS:

- Ordinaria: 50 €
- Alumnos ULE: 20 €
- Alumnos de otras universidades: 30 €

DESTINATARIOS:

Estudiantes y Titulados Universitarios en
general, Profesionales del Sector
agroalimentario y cualquier persona
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, nutrición y tecnología alimentaria de interés en la actualidad. Paralelamente se realizarán fabricaciones en planta piloto de cerveza, lácteos y confituras y se realizará una visita a una plataforma logística alimentaria. Finalmente se abordará un aspecto de interés económico como es el Turismo gastronómico.

PROGRAMA:

• Lunes, 7 de septiembre

09:00 – 09:30
Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación

09:30 – 10:30
“La seguridad alimentaria en tiempos de crisis”. Dr. Don Miguel Prieto Maradona. ULE.

10:30 – 11:30
“Procedimientos de descontaminación de la carne”. Dra. Rosa Capita González.

11:30 – 12:00
Café

12:00 – 13:00
“Microbioma y Alimentación”. Dr. Santos Buelga.

13:00 – 14:30

“Turismo y gastronomía. Dra. Ana González Fernández.

• Martes, 8 de septiembre

8:30-14:30
“Taller de elaboración de cerveza”.

-Preparación de la malta y los adjuntos (elección y molturación).

-Maceración de la malta.

-Filtración del bagazo.

-Cocción del mosto y adición del lúpulo.

-Enfriamiento del mosto.
Fermentación (elección de la levadura, acondicionamiento de la misma, siembra, trasiego, embotellado, segunda fermentación en botella – maduración).

(Planta piloto ICTAL) D. Bernardo Prieto.

• Miércoles, 9 de septiembre

8:30-10:00
“Taller de elaboración en planta Piloto ICTAL de preparados lácteos y confituras”. Dres. Fernández García y Sanz Gómez.

• Jueves, 10 de septiembre

8:30-14:30
Visita a la plataforma logística de Alimerka. (Lugo de Llanera-Asturias) Dra. M.C. García Fernández.

• Viernes, 11 de septiembre

09:00 – 10:00
“Interés del *Campylobacter* spp. en la industria alimentaria”. Dra. González Fandos.

10:00 – 11:00

“La importancia del azúcar en la dieta”. Dra. Alicia Calleja García.

11:30 – 12:00
Café

12:00 – 13:00
Probióticos y Salud. Dres. Rúa y García Armesto.

13:00 – 14:00
Cata productos elaborados.

14:00 – 14:30
Evaluación del curso.
Clausura y entrega de Diplomas.