

PROFESORADO:

M^a del Camino García Fernández. Universidad de León.
Miguel Prieto Maradona. Universidad de León. Perteneciente al Comité de Expertos de Riesgos Biológicos de la EFSA.
Elena González Fandos. Universidad de la Rioja.
Dr.D. Jesús Santos Buelga. Universidad de León
Rosa Capita González.. Universidad de León
José María Fresno Baro.. Universidad de León
Dr. Rafael Urrialde . Health Marketing Manager. Coca-Cola Iberia.
Paula Díaz Caneja. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. 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



Diario de León



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA: Universidad de León. Cursos de Verano del Centro de Idiomas. Jardín de San Francisco, s/n. 24071 - LEÓN
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

2012
CURSOS DE VERANO
Universidad de León

Nuevos Retos de la industria alimentaria en el siglo XXI

Director: M^a 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, Excm. 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.

CURSOS DE VERANO
Universidad de León

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)
10:00-11:30	"La ley de Seguridad alimentaria y nutrición". Dra Dña Ángeles López de Sá.
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00 - 14:00	"Gestión y evaluación de riesgos alimentarios en la Unión Europea". Dr. Don Miguel Prieto Maradona
16:00-18:00	Chocolate Santocildes
Martes, 10 de julio	
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 ^a del Camino García Fernández.
16:00-18:00	Consejo Regulador Cecina de León

Miércoles, 11 de julio	
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	Cooperativa Lechera Lar
Jueves, 12 de julio	
10:00-11:30	"Sistemas inteligentes de envasado". Jesús Santos Buelga
11:30-12:00	Descanso-Café
12:00-14:00	El papel de las empresas distribuidoras de ALIMENTOS. Alimerka. Paula Díaz Caneja.
16:00-18:00	Nuestra Huertina-Cisterna
Viernes, 13 de julio	
10:00-11:30	La gran empresa y sus retos. I+D. La hidratación. Dr. Don Rafael Urrialde.
12:00-12:30	Descanso-Café
12:30-14:00	Campaña Productos de León. Técnico de la Diputación de León.
14:00	Clausura del Curso. Excm. Presidenta de la Diputación de León