

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  
2024

Alimentación sostenible:  
tradición e innovación

Fechas | 22/07/2024 - 26/07/2024



universidad  
de león

¡apúntate!

## Dirección

Camino García Fernández  
Profesora. Facultad de Veterinaria.

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

## Horario

9:00-15:00 h.

## Lugar

Biblioteca Pública de Astorga e ICTAL-  
León

## Duración

30 horas

## Tasa de matrícula

Ordinaria: 50 €

Alumnos Unileon: 35 €

Alumnos de otras universidades: 35 €

Desempleados: 25 €

## Créditos de libre configuración

1,5 créditos ECTS

## Profesorado / Ponentes

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

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

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

María Eugenia Tornadijo Rodríguez  
Profesora. Facultad de Veterinaria.  
Universidad de León.

Luis Fernando De La Fuente Crespo  
Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad  
de León.

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

José Cortizo Alvarez  
Profesor. Facultad de Filosofía y Letras.  
Universidad de León.

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

Elena González Fandos.  
Profesora. Universidad de la Rioja.

David Abril Pérez  
Profesor. Facultad de Ciencias Económicas  
y Empresariales. Universidad de León.



## Programa

### Lunes, 22 de julio - SEDE ASTORGA - Biblioteca Pública de Astorga

9:00-9:30 Presentación curso. Recepción de alumnos y entrega de documentación. Camino García Fernández.

9:30-10:30 "Alimentación y territorio." José Cortizo Álvarez.

10:30-11:00 Pausa Café.

11:00-12:00 Las frutas del Bierzo: un viaje innovador hacia la calidad y el Sabor". Pablo Linares Barreal.

13:00-15:00 "Alimentación sostenible". Camino García Fernández.

### Martes, 23 de julio - ICTAL, LEÓN

9:00-10:30 "Innovación de un producto de panadería sin gluten incorporando ingredientes bioactivos". Eugenia Tornadijo Rodríguez.

10:30-11:00 Pausa Café.

11:00-12:00 "Innovación del marketing alimentario: redes sociales". David Abril Pérez.

11:00-15:00 "Taller de repostería creativa". Cristina García Caballero.

### Miércoles, 24 de julio - ICTAL, LEÓN

9:00-10:30 "El propóleo como ingrediente bioactivo en la industria alimentaria sostenible". Eugenia Rendueles Álvarez, José Javier Sanz Gómez y Luis Fernando De la Fuente Crespo.

10:30-11:00 Pausa Café.

11:00-15:00 Coordinador: Dr. José Javier Sanz Gómez. Talleres. "Producción de miel tradicional versus ecológica". Ignacio Rodríguez Martínez. Gloria Suarez Álvarez.

### Jueves, 25 de julio - ICTAL, LEÓN

9:00-10:30 "La producción animal y razas autóctonas como alternativa de futuro en el territorio de Montañas de León". Fernando de la Fuente Crespo.

10:30-11:00 Pausa Café.

11:00-12:30 "Optimización del sistema de producción del vacuno de carne en la montaña de León.". Benedito González Yagüe.

12:30-15:00 "Un caso de emprendimiento en la producción de carne de calidad". Aida Rodrigo y David García.

### Viernes, 26 de julio - ICTAL, LEÓN

9:00-10:30 "Proyecto Enorregión: Impulsando la cadena del valor del vino". Elena González Fandos.

10:30-11:00 Pausa Café.

11:00- 13:30 "Destilación de diferentes sustratos etanólicos y elaboración de aguardientes: control del proceso". Bernardo Prieto Gutiérrez.

13:30-15:00 Evaluación y entrega de diplomas. Final del curso.

ODS

Entidades  
colaboradoras

