

# CIAL

Madrid, 28 de Marzo -6 Abril de 2017



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

# PRODUCTOS LÁCTEOS. AVANCES E INNOVACIÓN

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

c/ Nicolás Cabrera, 9. Campus de Cantoblanco de la UAM. <http://www.cial.uam-csic.es/cursos.html>

## DIRIGIDO A:

- Estudiantes de Grado Medio y Superior de Ciclos Formativos
- Licenciados y estudiantes de CyTA y carreras afines
- Trabajadores de empresas del sector lácteo y afines

## PROGRAMA

- Composición físico-química de la leche y los productos lácteos
- Control de materias primas. Normativa europea
- Cultivos iniciadores. Biotecnología de bacterias lácticas
- Probióticos y prebióticos. Lípidos y proteínas funcionales
- Queso, yogur, nata y mantequilla
- Técnicas de análisis y aplicaciones: electroforesis, cromatografía, espectrometría de masas, inmunoquímicas, proteómica
- Alergias e intolerancias
- Visita a una industria láctea

## INSCRIPCIONES

Plazo de inscripción:  
**20 Febrero – 16 de Marzo de 2017**

Importe de la matrícula: **150 €**  
(Personal CIAL: **100 €**; IES en convenios con CIAL: **125 €**)

Ingreso: Banco Santander,  
cuenta del Instituto de Investigación en  
Ciencias de la Alimentación

Nº CTA.: **0049 6704 53 2110012316**

Referencia: Curso CyT-PL

**Enviar un correo electrónico con los datos personales y evidencia de haber realizado el pago del curso a Elena Molina ([e.molina@csic.es](mailto:e.molina@csic.es)) o Javier Fontecha ([j.fontecha@csic.es](mailto:j.fontecha@csic.es)).**

Horario\*: 09:00-17:00 h (aprox.)

Horas totales: 50

\* Consultar al inicio del curso

30 h Teóricas y 20 h Prácticas

Se expedirá certificado de asistencia a todos los alumnos que asistan al 90% de las horas lectivas y diploma de aprovechamiento a todos los que superen el examen.