

CURSO DE POSGRADO Y ESPECIALIZACIÓN (28 Marzo - 6 Abril 2017)
Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos. Avances e innovación
CIAL. C/ Nicolás Cabrera 9. 28049 MADRID

	Título de la clase	Profesor	LUGAR
Martes, 28 de marzo			
09:00-11:00	Composición Físico-Química de la leche. Control de materias primas. Normativa europea	Manuela Juárez	Aula de Formación. Planta -1
11:30-14:00	Prácticas: Análisis físico-químicos y microbiológicos	Torsten Paarup / Juan A. Rodríguez / Carmen Martínez	Laboratorios P2. Planta 4ª
15:00-17:00	Cultivos iniciadores y probióticos en productos lácteos	Teresa Requena	Aula de Formación
Miércoles, 29 de marzo			
09:00-11:00	Bioquímica de la coagulación y de la maduración: Quesos	Daniel Lozano	Salón de Actos
11:30-14:00	Análisis sensorial de queso	Elena Molina/Daniel Lozano/ Silvia Moreno/ Nuria Lara	Aula de Formación. Planta -1
15:00-17:00	Funcionalidad de proteínas lácteas	Josefina Belloque	Aula de Formación. Planta -1
Jueves, 30 de marzo			
09:00-11:00	Técnicas electroforéticas	Carolina Simó	Aula de Formación. Planta -1
11:30-14:00	<i>Proteómica de productos lácteos</i>	Beatriz Miralles/ Javier Sanchón / Marta Santos/ /Marisi Recio	Sala reuniones. 2ª planta
15:00-17:00	Proteínas y péptidos bioactivos	Isidra Recio	Aula de Formación. Planta -1
Viernes, 31 de marzo			
09:00-10:00	Lípidos de la leche	Javier Fontecha	Aula de Formación Planta -1
10:00-11:00	Cromatografía de gases y líquidos.	Javier Fontecha	
11:30-14:00	Prácticas de cromatografía	Mariví Calvo / Alba García / Cristina Santurino/ Elena Maroto / Javier Megino	Lab. 2D. 2ª Planta
15:00-17:30	<i>Visita CIAL: Laboratorios P2 y plataformas singulares: Novalindus, SIMGI y Plataforma de metabolómica</i>	<i>Diego Morales / Daniel Lozano</i>	Atrio CIAL

CURSO DE POSGRADO Y ESPECIALIZACIÓN (28 Marzo - 6 Abril 2017)
Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos. Avances e innovación
CIAL. C/ Nicolás Cabrera 9. 28049 MADRID

	Clase a impartir	Profesor	LUGAR
Lunes 3 de Abril			
09:00-11:00	Técnicas inmunológicas e inmunoenzimáticas	Elena Molina	Aula de Formación. Planta -1
11:30-14:00	<i>Prácticas de electroforesis y técnicas inmunoenzimáticas</i>	Daniel Lozano/Leticia Pérez / Mónica Martínez/ Irene Pastor / Marta Santos	Lab. 2H. 2ª Planta
15:00-17:00	Carbohidratos prebióticos de la leche	Nieves Corzo	Aula de Formación. Planta -1
Martes 4 de Abril			
10:00-12:00	Probióticos, productos lácteos y salud	Carmen Martínez Cuesta	Aula de Formación. Planta -1
12:30-13:30	Detección de fraude en leche en polvo empleando "NIR"	Carmen Martín Hernández	
15:00-16:00	Nata y mantequilla	Samuel Fernández	Aula de Formación. Planta -1
16:00-17:00	Yogur	Alba Pablos	
Miércoles 5 de Abril			
08:30-14:30	Visita técnica	J. Fontecha y Elena Molina	Lácteos TGT. Toledo
15:30-17:00	Gestión de Alertas alimentarias	Montserrat Prieto	Aula de Formación. Planta -1
Jueves 6 de Abril			
08:30-09:30	Prueba de nivel/encuesta	J. Fontecha y Elena Molina	Aula de Formación. Planta -1
09:30-11:30	Alergias alimentarias	Rosina López-Fandiño	Salón de Actos
12:00-14:00	¿Cómo iniciar una empresa con un nuevo producto?	Federico Morais	
14:00-14:00	Entrega de diplomas y acreditaciones	Elena Molina y J. Fontecha	