

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

CURSO DE ALTA ESPECIALIZACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

PRODUCTOS LÁCTEOS

2 -11 de abril de 2019

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
- Técnicas de análisis y aplicaciones: electroforesis cromatografía, inmunoquímicas, proteómica espectrometría de masas
- Alergias e intolerancia
- Visita a una industria láctea

50 h

Plazo inscripción

1– 22 Mar 2019

* Importe: 100-200 €

** Horario

9:00-17:00h

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

MÉTODO DE PAGO

Ingreso en Banco Santander

Nº CTA.: 0049 6704 53 2110012316

Referencia: Curso CyT-PL

Para la **inscripción** enviar un correo electrónico con los datos personales y resguardo del pago del curso a Elena Molina (e.molina@csic.es) o Javier Fontecha (j.fontecha@csic.es)

DIRIGIDO A:

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



Localización

Calle Nicolás Cabrera, 9
28049 Madrid

* Cuota general: 150 €; Personal CIAL: 100€;
IES en convenios con CIAL: 125 €; Empresas: 200 €;

** 28 h teóricas y 22 h prácticas



<http://www.cial.uam-csic.es/formacion-especializacion-y-formacion/ciencia-y-tecnologia-de-productos-lacteos/>