

## CURSO DE POSGRADO Y ESPECIALIZACIÓN (2 - 11 Abril 2019)

### Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos. Avances e innovación

CIAL. C/ Nicolás Cabrera 9. 28049 MADRID

	Título de la clase	Profesor	LUGAR
<b>Martes, 2 de abril</b>			
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 / Elena Berciano / Carmen Martínez	Laboratorios P2. Planta 4ª
15:00-17:00	Cultivos iniciadores y probióticos en productos lácteos	Teresa Requena	Aula de Formación. Planta -1
<b>Miércoles, 3 de abril</b>			
09:00-11:00	Bioquímica de la coagulación y de la maduración: Quesos	Lourdes Amigo	Salón de Actos
11:30-14:00	Análisis sensorial de queso	Elena Molina / Mónica Martínez/Leticia Pérez	Aula de Formación. Planta -1
15:00-17:00	Funcionalidad de proteínas lácteas	Josefina Belloque	Aula de Formación. Planta -1
<b>Jueves, 4 de abril</b>			
09:00-11:00	Probióticos, productos lácteos y salud	Carmen Martínez Cuesta	Aula de Formación. Planta -1
11:30-14:00	Visita CIAL: Laboratorios P2 y plataformas singulares: Novalindus, SIMGI y Plataforma de metabolómica	Diego Morales, Carlos Cuéllar, Leticia Pérez, Marta Santos	ATRIO del CIAL
15:00-17:00	Prebióticos, oligosacáridos derivados de la lactosa	Nieves Corzo	Aula de Formación. Planta -1
<b>Viernes, 5 de abril</b>			
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 / Javier Megino/ Pilar Gómez-Cortés	Lab. 2D. 2ª Planta

# CURSO DE POSGRADO Y ESPECIALIZACIÓN (2 - 11 Abril 2019)

## Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos. Avances e innovación

CIAL. C/ Nicolás Cabrera 9. 28049 MADRID

	Clase a impartir	Profesor	LUGAR
<b>Lunes, 8 de abril</b>			
09:00-11:00	Técnicas electroforéticas	Carolina Simó	Aula de Formación. Planta -1
11:30-13:30	<i>Proteómica de productos lácteos</i>	Beatriz Miralles/ Javier Sanchón / Marta Santos/ /Marisi Recio	Lab. 2C. 2ª Planta
15:00-17:00	Proteínas y péptidos bioactivos	Isidra Recio	Aula de Formación. Planta -1
<b>Martes, 9 de abril</b>			
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>	Leticia Pérez / Mónica Martínez / Sara Benedé	Lab. 2H. 2ª Planta
15:00-17:00	Alergias e intolerancias alimentarias	Rosina López-Fandiño	Aula de Formación. Planta -1
<b>Miércoles, 10 de abril</b>			
08:30-14:30	Visita técnica	Javier Fontecha, Elena Molina	Lácteas TGT. Toledo
15:30-16:30	Yogur	Sara Benedé	Aula de Formación. Planta -1
16:30-17:30	Nata y mantequilla	Sara Benedé	Aula de Formación. Planta -1
<b>Jueves, 11 de abril</b>			
08:30-09:30	Prueba de nivel/encuesta	J. Fontecha y Elena Molina	Aula de Formación. Planta -1
09:30-11:00	¿Cómo iniciar una empresa con un nuevo producto?	Federico Morais	Aula de Formación. Planta -1
11:30-13:30	Entrega de diplomas y acreditaciones	Elena Molina y J. Fontecha	Antesala Salón de Actos. Planta -1
13:30-14:30	Aperitivo de despedida	Elena Molina y J. Fontecha	