

Cursos de VERANO

Programa General 2018

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Normas de matrícula

INSCRIPCIÓN DE LOS ALUMNOS

- 1 Los alumnos podrán realizar la matrícula personalmente o por correo electrónico. La hoja de inscripción tiene que ir acompañada del resguardo bancario del pago del curso, en el que es imprescindible que aparezcan el código del curso, el nombre del alumno y su NIF. Si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, es obligatorio presentar una fotocopia de la matrícula universitaria del curso 2017-2018. La organización de los cursos no se hace responsable de los problemas que pudiera ocasionar en la matrícula del alumno la falta parcial o total de estos datos o documentos. **Sin la documentación completa no podrá efectuarse la matrícula.** La secretaria de los cursos no recogerá inscripciones incompletas o una vez que haya finalizado el plazo de inscripción. La hoja de inscripción se completará con letras MAYÚSCULAS para facilitar una mejor comprensión de los datos.
- 2 Los alumnos que envíen su matrícula por correo electrónico deberán contactar con la secretaria de los cursos (teléf. 91 885 4157 / 4090 / 4693) para confirmar su correcta recepción. La inscripción se realizará por riguroso orden de entrega de la documentación, no por fecha de pago. El periodo para matricularse se cerrará una semana antes del comienzo del curso o bien en el momento en el que se hayan cubierto las plazas ofertadas. Las inscripciones recibidas fuera del plazo establecido no serán admitidas, aunque el pago se haya realizado con anterioridad. En caso de que el pago de la matrícula lo realice otra persona que no sea el propio alumno, el comprobante de transferencia deberá estar a su nombre y aparecer en él su NIF, así como el código del curso que figura junto al título del mismo.
- 3 La asistencia y aprovechamiento de los cursos da derecho a la obtención de un diploma acreditativo y de un certificado de horas, que el director del curso entregará el último día de clase. El alumno también podrá recoger estos documentos en la secretaria de los cursos, previo informe favorable de aprovechamiento del director, quince días después de haber finalizado el curso.
- 4 En caso de renuncia por parte del alumno, se le devolverá el 80 % del importe de la matrícula, siempre y cuando lo **comunique por escrito (carta o correo electrónico)**, como mínimo, 10 días naturales antes del inicio del curso. Para ello, deberá adjuntar el documento de devolución debidamente cumplimentado. En caso contrario el alumno no tendrá derecho a devolución alguna.
- 5 La devolución del importe íntegro de la matrícula solo se contempla en caso de suspensión o anulación del curso. La secretaria de los cursos se pondrá en contacto con el alumno (por correo electrónico o teléfono fijo) para comunicárselo. Por su parte, el alumno tendrá que hacer entrega del documento de devolución en los cinco días posteriores al aviso de la anulación. **Las reclamaciones para solicitar devoluciones finalizarán el 30 de noviembre de 2018.** Una vez que haya pasado esta fecha, no se tramitarán devoluciones.
- 6 El importe de la matrícula se deberá abonar mediante ingreso en efectivo o transferencia bancaria a la cuenta ES59 2038-2201-28-6000799944 (Bankia / Caja Madrid), a nombre de la Fundación General de la Universidad de Alcalá-Cursos de Extensión. Es imprescindible poner en el concepto de la transferencia el nombre del alumno, su NIF y el código del curso que aparece delante del título.
- 7 Los cursos pueden sufrir cambios o anularse por motivos ajenos a la organización. En cualquier caso, la secretaria informará por correo electrónico o por teléfono a los alumnos.
- 8 La matrícula podrá realizarse a partir del **3 de abril de 2018**. El plazo de matriculación finaliza una semana antes del comienzo del curso seleccionado o cuando se hayan cubierto las plazas ofertadas. Después de esta fecha, o si se han cubierto todas las plazas, no se admitirán más inscripciones.
- 9 Los cursos que concedan créditos se otorgarán únicamente a los alumnos que estén matriculados en la UAH. Los estudiantes procedentes de otras universidades tendrán que preguntar en la secretaria que le corresponda en su Universidad.
- 10 Documentación necesaria para la inscripción:
 - Hoja de inscripción debidamente cumplimentada.
 - Fotocopia del recibo bancario del pago del curso.
 - Solo si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, fotocopia de la matrícula universitaria del curso académico 2017-2018.

Cursos de VERANO

Programa General 2018

2018
EUROPEAN YEAR
OF CULTURAL
HERITAGE
#EuropeForCulture



Universidad
de Alcalá

www.uah.es

Código Curso: 37-01

Controlando y mejorando la calidad y la
seguridad de los alimentos

Directoras:

María Luisa Marina Alegre y
Merichel Plaza del Moral



Información y contacto
Secretaría de Extensión Universitaria
Vicerrectorado de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales
Colegio de los Basílios. Callejón del Pozo, s/n (esquina calle Colegios, 10)
28801 Alcalá de Henares
Teléfonos: 91 885 4157 / 4090 / 4693 - Correo: cursos.extension@uah.es

Organiza
Vicerrectorado de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales
www.uah.es/cultura

Colabora
Fundación General de la Universidad de Alcalá
www.fgua.es



SÍGUENOS



Extensión Universitaria UAH



@ExtensionUAH



Código Curso: 37-01

Controlando y mejorando la calidad y
la seguridad de los alimentos

Directoras:

María Luisa Marina Alegre y
Merichel Plaza del Moral

Fechas: del 2 al 6 de julio de 2018.

Horario: 09:30-18:30 h.

Horas lectivas: 31 horas.

Créditos: 1,5 Créditos ECTS.

Lugar de realización: Seminario del Centro de Química Aplicada y Biotecnología (CQAB). Campus Universitario. Ctra. N-II, km 33,600. 28871-Alcalá de Henares.

Precio general: 120€ - 80€ [alumnos de la UAH, todos los universitarios y desempleados].

Cantidad de alumnos: Mínima: 10 - Máxima: 25.

Perfil del alumno: estudiantes de Grado, Graduados, Licenciados, Técnicos de grado medio o superior, y Profesionales.

Objetivo/s del curso: proporcionar a los asistentes una visión multidisciplinar, general y teórico-práctica de estrategias para controlar y mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos que consumimos.

PROGRAMA:

Lunes, 2 de julio de 2018.

9:15 Presentación del curso y bienvenida. María Luisa Marina Alegre (UAH)

Coordinadora del Programa AVANSECAL de la Comunidad de Madrid.

¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS FUNCIONALES?.

9:30-10:30 Alimentos funcionales ¿por qué y para qué?. Concepción García López (UAH).

BIOACTIVOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS ¿CÓMO NOS AYUDAN? .

10:30-11:30 Prebióticos y probióticos. Mariluz Sanz Murías (CSIC).

11:30 Pausa. Café.

12:00-12:30 ¿Qué son los péptidos bioactivos? ¿hay proteínas bioactivas?.

Estefanía González García (UAH).

12:30-13:15 Polifenoles y otros antioxidantes. Merichel Plaza del Moral (UAH)

13:15-14:00 Aminoácidos, vitaminas y fibra: más bioactivos. María Castro Puyana (UAH).

14:00-15:30 Pausa. Comida,

15:30-16:30 Compuestos bioactivos lipídicos: fitoesteroles, ácidos grasos insaturados (omega-3 y otros), terpenos. Merichel Plaza del Moral (UAH).

16:30-17:30 El selenio: elemento esencial. Teresa Pérez-Corona (UCM).

17:30-18:00 Taller: "Rejuveneciendo con los antioxidantes de las plantas".

Raquel Pérez Míguez, Samuel Bernardo Bermejo (UAH).

Martes, 3 de julio de 2018.

LOS TESOROS PRESENTES EN SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS.

9:30-10:30 Huesos de fruta y aceituna: fuentes "low cost" de sustancias bioactivas. Concepción García López (UAH).

10:30-11:30 Los tesoros que hay en las pieles de las frutas y hortalizas. Merichel Plaza del Moral (UAH).

11:30 Pausa. Café.

12:00-13:00 Residuos cerveceros y de la industria del vino. María Eugenia de León González (UCM)

13:00-14:00 Taller: Extrayendo bioactivos de huesos de frutas. Romy Vázquez Villanueva y Esther Hernández Corroto (UAH)

14:00-15:30 Pausa. Comida.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: NOS AFECTA A TODOS.

15:30-16:15 Higiene, legislación y seguridad alimentaria. Pilar Fernández Hernando (UNED).

16:15-17:00 Medicamentos veterinarios en alimentos. Rosa Garcinuño Martínez (UNED).

17:00-17:45 Sustancias anabolizantes y no autorizadas en alimentos. Isabel Sierra Alonso y Judith Gañán Aceituno (URJC).

17:45-18:30 Compuestos prioritarios en agua o medicamentos persistentes en agua. Leonor Nozal Martínez (CQAB, UAH).

Miércoles, 4 de Julio de 2018

AUTENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. DETECCIÓN DE ADULTERACIONES

9:30-10:30 Buscando marcadores para autenticar alimentos. Elena Sánchez López (UAH).

10:30-11:30 Detección de adulteraciones: fraudes que debes conocer.

María Castro Puyana (UAH).

11:30 Pausa. Café.

12:00-13:00 Alteración de los alimentos durante su almacenamiento. Tendencias actuales de los envases (activos). Gema Paniagua González (UNED).

13:00-14:00 Visita al laboratorio: Técnicas para analizar los alimentos.

Leonor Nozal Martínez y Florentina Castro Rubio (CQAB, UAH).

14:00-15:30 Pausa. Comida.

TÓXICOS POTENCIALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

15:30-16:30 Tóxicos quirales: ¿Cómo afectan a la seguridad?. M^a Ángeles García González (UAH).

16:30-17:30 Contaminantes orgánicos persistentes: nociones básicas y casos reales. Belén Gómara Moreno (CSIC).

17:30-18:15 Practica de laboratorio: Determinación de contaminantes emergentes en aguas. Judith Gañán Aceituno (URJC) y Florentina Castro Rubio (CQAB, UAH).

Jueves, 5 de Julio de 2018

9:30-10:30 Elementos traza: ¿Qué es la especiación?. Riansares Muñoz Olivas (UCM).

10:30-11:30 Más metales pesados que hay que conocer. Damián Pérez Quintanilla (URJC).

11:30 Pausa. Café.

12:00-13:00 Nanopartículas metálicas y toxicidad. Jon Sanz Landaluze (UCM).

13:00-14:00 Controlando residuos y otras sustancias en alimentos. Sonia Morante Zarcero (URJC).

14:00-15:30 Pausa. Comida.

15:30-16:45 Nuevos contaminantes químicos durante el procesado de los alimentos. Francisca Holgado Arroyo y Cristina Delgado Andrade (CSIC).

16:45-18:00 Práctica de laboratorio: Determinando antibióticos macrólidos en leche de oveja mediante una extracción en fase sólida con un polímero de impresión molecular (MISPE). Pilar Fernández Hernando, Rosa Garcinuño Martínez y Gema Paniagua González (UNED).

Viernes, 6 de Julio de 2018

HACIENDO MÁS SALUDABLES Y SEGUROS LOS ALIMENTOS

9:30-10:30 Alimentos enriquecidos en sustancias que mejoran nuestra salud.

Alberto Valdés Tabernero (UAH).

10:30-11:30 Envases activos que mejoran la calidad de los alimentos por aplicación de la nanotecnología. María Yolanda Madrid Albarrán (UCM).

11:30 Pausa. Café.

12:00-13:00 Taller: "Evitando los tóxicos de la fritura, el tostado y el horneado".

Marta Mesías García (CSIC).

13:00 Clausura y entrega de diplomas.

13:30 Comida.

Relación de Profesores participantes:

María Luisa Marina Alegre, María Castro Puyana, Concepción García López, María Ángeles García Gonzalez, Merichel Plaza del Moral, Elena Sánchez López, Estefanía González García, Alberto Valdés Tabernero, Romy Vázquez Villanueva, Esther Hernández Corroto, Raquel Pérez Míguez y Samuel Bernardo Bermejo de la Universidad de Alcalá de Henares (UAH).

Leonor Nozal Martínez y Florentina Castro Rubio del Centro de Química Aplicada y Biotecnología (CQAB) de la UAH.

Belén Gómara Moreno y Mariluz Sanz Murias del Instituto de Química Orgánica General del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Francisca Holgado Arroyo, Cristina Delgado Andrade y Marta Mesías García del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición del CSIC.

María Yolanda Madrid Albarrán, Teresa Pérez Corona, María Eugenia de León González, Riansares Muñoz Olivas y Jon Sanz Landaluze de la Universidad Complutense de Madrid (UCM).

Pilar Fernández Hernando, Rosa María Garcinuño Martínez y Gema Paniagua González de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

Isabel Sierra Alonso, Judith Gañán Aceituno, Damián Pérez Quintanilla y Sonia Morante Zarcero del Laboratorio 284 de la Universidad Rey Juan Carlos (URJC).

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Controlando y mejorando la calidad y la seguridad de los alimentos

CÓDIGO DEL CURSO: 37-01

DATOS PERSONALES

Nombre:

Apellidos:

NIF (con letra):

Teléfono fijo:

Teléfono móvil:

Correo-e:

Estudios que está realizando:

Centro:

Observaciones: