

## 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](mailto:e.molina@csic.es)) o Javier Fontecha ([j.fontecha@csic.es](mailto: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/>