

13.00 h | Mesa redonda
Investigación en productos lácteos

Miguel A. Álvarez
Manuela Juárez
Baltasar Mayo
Ana Rodríguez

Moderación
María Fernández

15.30 h | Marco regulador de los productos lácteos funcionales en la UE

Silvia Bañares
Silvia Bañares Abogados

16.15 h | Perspectiva industrial

José Armando Tellado
Director General de CAPSA Food (Corporación Agroalimentaria Peñasanta, S.A.)

17.00 h | Mesa redonda
Innovación en productos lácteos funcionales y marco regulador europeo

Silvia Bañares
José Armando Tellado

Moderación
Miguel Gueimonde

17.30 h | Clausura
Victoria Moreno Arribas
Vicepresidenta Adjunta de Ciencia y Tecnología. CSIC

El sector lácteo es uno de los focos de interés más importantes de la economía europea y un marco de gran relieve en la estructura alimentaria y nutricional de la dieta de los países occidentales. La leche y los productos lácteos forman parte de nuestra dieta desde hace miles de años siendo además, la leche el primer alimento que ingerimos.

Actualmente, las bondades nutricionales de los alimentos no son los únicos atributos considerados por los consumidores a la hora de elegir los elementos de su dieta. El consumidor del siglo XXI, busca funcionalidad más allá de la nutrición, eligiendo aquellos productos que contribuyen de forma adicional al bienestar y a la salud.

Desde este punto de vista, la leche y los productos lácteos han sido uno de los grupos de alimentos mejor recibidos por parte del consumidor como productos funcionales, ya que la leche, no es solamente un alimento nutritivo, sino un vehículo de salud. Es por este motivo que la colaboración entre la ciencia y la industria hace posible el desarrollo y la evaluación de productos lácteos funcionales, incluyendo desarrollos de laboratorio, estudios in-vitro o en modelos animales, y amplios estudios clínicos que permitirán hacer llegar al mercado nuevos productos funcionales que puedan responder a la demanda de los consumidores.

En el curso, se presentará el patrón de consumo de los productos lácteos en España, se analizarán sus propiedades nutricionales y funcionales y se abordará el problema creciente de las alergias e intolerancias. De la seguridad y calidad de estos productos, y de las opciones que las nuevas tecnologías ofrecen para cumplir estas exigencias y además se hará hincapié en la investigación y la innovación desarrollada en los últimos años sobre productos lácteos funcionales dentro del marco regulador europeo.

Este curso va dirigido a estudiantes de últimos cursos de grado y estudiantes de postgrado, máster, doctorado, etc., pero también a profesionales de la industria agroalimentaria y de la salud, y a consumidores en general.

www.uimp.es



INFORMACIÓN GENERAL

→ Hasta el 15 de junio de 2018

Santander

Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tel. 942 29 87 00 / 942 29 87 10
informacion@sa.uimp.es

Madrid

C/ Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tel. 91 592 06 31 / 91 592 06 33
alumnos@uimp.es

Horario

de 9.00 a 14.00 h
de 16.00 a 18.00 h (excepto viernes)

PLAZOS

→ Plazo de solicitud de becas

Hasta el día 28 de mayo, para los cursos que comiencen antes del 6 de julio de 2018

Hasta el día 15 de junio, para los cursos que comiencen a partir del día 9 de julio de 2018

→ A partir del 18 de junio de 2018

Santander

Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tel. 942 29 88 00 / 942 29 88 10

Horario

de 9.00 a 14.00 h
de 16.00 a 18.00 h (excepto viernes)

→ Apertura de matrícula

Desde el 8 de mayo de 2018
(Plazas limitadas)

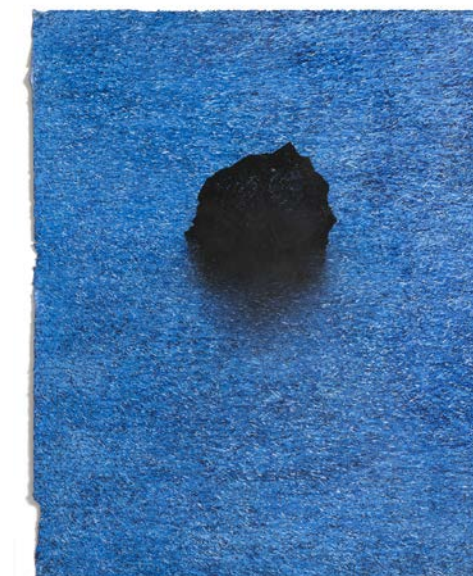
→ Código 640S | Tarifa: C | ECTS: 0,5

UIMP Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

Santander 2018

Encuentro

Del 23 al 25 de julio



Productos lácteos funcionales

María Fernández

Portada basada en el original de Hugo Fontela para la UIMP 2018

041-18-002-0

@UIMP
www.facebook.com/UIMPSantander

www.uimp.es

Organizado en colaboración con



ENCUENTRO**Productos lácteos funcionales****Dirección****María Fernández**

Directora

Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA-CSIC

Secretaría**Miguel Gueimonde**

Vicedirector

Investigador Científico

IPLA-CSIC

Del 23 al 25 de julio de 2018**Lunes 23****10.00 h | Inauguración****María Fernández****10.15 h | Patrón de consumo de productos lácteos en la población española****Sonia González**

Profesora Titular

Facultad de Medicina

Universidad de Oviedo

10.55 h | Propiedades saludables de los productos lácteos**Olga Portolés**

Profesora Titular

Facultad de Medicina

Universidad de Valencia

12.00 h | Composición y cualidades nutricionales de la leche y productos lácteos**Elena Molina**

Científico Titular

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC)

12.40 h | Microorganismos probióticos en productos lácteos**Clara G. de los Reyes-Gavilán**

Profesora de Investigación

IPLA-CSIC

13.20 h | Alergias e intolerancias a los productos lácteos**Juan José Díaz**

Pediatra especialista

Sección Gastroenterología y nutrición pediátrica, HUCA, Asturias

15.30 h | Lípidos bioactivos en productos lácteos**Javier Fontecha**

Investigador Científico

CIAL-CSIC

16.15 h | Proteínas y péptidos bioactivos en productos lácteos**Isidra Recio**

Profesora de Investigación

CIAL-CSIC

17.00 h | Mesa redonda

La leche como fuente de ingredientes funcionales

Javier Fontecha**Isidra Recio****Clara G. de los Reyes-Gavilán****Moderación****María Fernández****Martes 24****09.30 h | Compuestos prebióticos en productos lácteos****Patricia Ruas**

Investigador Científico

IPLA-CSIC

10.15 h | Desarrollo de productos lácteos funcionales para población infantil**Leonides Fernández**

Profesora Titular

Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense de Madrid

11.30 h | La microbiota humana como fuente de potenciales probióticos**Susana Delgado**

Investigadora Ramón y Cajal

IPLA-CSIC

12.15 h | Oportunidades para el desarrollo de productos lácteos funcionales para la tercera edad**Miguel Gueimonde****13.00 h | Mesa redonda**

Investigación en productos lácteos funcionales

Patricia Ruas**Leonides Fernández****Susana Delgado****Moderación****Miguel Gueimonde****15.30 h | Tecnologías emergentes para mejorar la calidad y la seguridad de los productos lácteos****Rosina López Fandiño**

Profesora de Investigación

CIAL-CSIC

16.15 h | Procesos tecnológicos en la elaboración de productos lácteos**Lourdes Amigo**

Profesora Investigadora

CIAL-CSIC

17.00 h | Tecnologías bioinspiradas para la conservación de los alimentos**Beatriz Martínez**

Investigador Científico

IPLA-CSIC

Miércoles 25**09.30 h | Compuestos perjudiciales en productos lácteos: aminos biógenas****Miguel A. Álvarez**

Investigador Científico

IPLA-CSIC

10.15 h | Grasa láctea, nuevo paradigma**Manuela Juárez**

Profesora de Investigación

CIAL-CSIC

11.30 h | Cultivos iniciadores, selección y diseño**Baltasar Mayo**

Investigador Científico

IPLA-CSIC

12.15 h | Productos lácteos tradicionales, marcas de calidad y comercialización**Ana Rodríguez**

Investigador Científico

IPLA-CSIC