UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y CIENCIA

Con la colaboración de la Dirección General de Universidades del Ministerio de Educación y Ciencia, (con una ayuda al Programa con Mención de Calidad de Alimentos y Salud Humana coordinado por la Universidad de La Rioja)

LOS ALIMENTOS Y NUESTRA ALIMENTACIÓN: UNA VISIÓN ACTUAL

Del 24 de abril al 8 de mayo del 2006
De 17:00 a 20:00 horas,
Complejo Científico Tecnológico

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

PROGRAMA

LUNES, 24 DE ABRIL DE 2006

Introducción

Dra. Mª Carmen Lomas Esteban. Profesora de la Universidad de La Rioja

"Componentes fundamentales de los alimentos"

Dra. Miriam Zarazaga. Profesora de la Universidad de La Rioja

MIÉRCOLES, 26 DE ABRIL DE 2006

"Los alimentos en el organismo"

Dra. Fernanda Ruiz Larrea. Profesora de la Universidad de La Rioja

"Las necesidades para cada situación vital"

Dra. Mª Carmen Torres Manrique. Catedrático de bioquímica de la Universidad de La Rioja

MIÉRCOLES, 3 DE MAYO DE 2006

"Los tratamientos culinarios de los alimentos y su incidencia en la calidad y valor alimenticio final"

Sr. Lorenzo Caña. Cocinero riojano de prestigio

"Apreciación de los alimentos por el consumidor"

Dra. Mª Carmen Lomas Esteban. Profesora de la Universidad de La Rioja

"Las tendencias alimentarias: categorías de productos alimentarios y consumidor"

Dra. Ivonne Colomer. Directora de la Fundación Triptolemos

VIERNES, 5 DE MAYO DE 2006

LA INVESTIGACIÓN EN LOS ALIMENTOS PARA EL BIENESTAR Y LA SALUD

"Sustancias fenólicas, antioxidantes y otros componentes funcionales de los alimentos"

Dr. Celestino Santos. Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca

"Productos lácteos Funcionales: Prebióticos, probióticos y simbióticos"

Dra. Paloma Torres. Directora del Departamento de Ciencias del Medio Natural de la Universidad Pública de Navarra

Dr. Francisco C. Ibáñez Moya. Profesor titular del Departamento de Ciencias del Medio Natural de la Universidad Pública de Navarra

Mesa redonda:"Objetivos de la investigación alimentaria actual"

Participan los anteriores ponentes.

Moderadora: *Dra. Mª Carmen Lomas*. Profesora de la Universidad de La Rioja

LUNES, 8 DE MAYO DE 2006

LA DEFINICIÓN, DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LOS NUEVOS ALIMENTOS

"Desarrollo e investigación en alimentos con propiedades funcionales. Alimentos para determinados perfiles de vida: p.e.deportistas y personas con carencias nutricionales"

Sr. Carlos Carricajo, coordinador de I&D de Soria Natural

"Alimentos atractivos e innovadores con propiedades funcionales"

Dr. Marco Antonio Delgado, director de Calidad e I&D de Leche Pascual

Mesa redonda:

"Tendencias alimentarias. Alimentos para el futuro"

OBJETIVOS

Exponer los fundamentos de la alimentación y la acción de los alimentos y su preparación en la actualidad. Su adaptación a las necesidades personales y de los distintos modos de vida. Presentar las nuevas tendencias alimentarias y los alimentos emergentes, muy especialmente los funcionales

FECHAS DE REALIZACIÓN:

24 y 26 de abril y 3, 5 y 8 de mayo de 2006

HORARIO:

De 17:00 a 20:00 horas

LUGAR:

Aula Magna
Complejo Científico Tecnológico
C/ Madre de Dios, 51
26006 Logroño

* Los alumnos de la UR; que deseen obtener 1 crédito de libre elección por su asistencia al curso sobre alimentos en la actualidad, deberán completar sus 20 horas exigidas con la realización de un trabajo, que será entregado por la coordinadora Dra. Mª Carmen Lomas Esteban

INSCRIPCIÓN

Entregar en:
Secretaría del Dpto. de Agricultura y Alimentación
Más información: carmen.lomas@daa.unirioja.es, Tlf: 941 299 731
Precio de inscripciones: 12 Euros
Plazas disponibles: 60
Ingreso en:
Banco Santander Central Hispano
Oficina del Edificio Quintiliano
CC nº: 0049 6684 19 2116076478
Hacer constar en el resguardo de ingreso: Alimentos y Alimentación

Nombre

Apellidos

DNI

Dirección

Código postal

Población

Provincia

Teléfono

Correo electrónico

Estudios