

Martes 2 de junio

09.00-09:15	<i>Inauguración (a definir)</i>
09:15-10:30	Presentación del curso, de los ponentes y participantes. Actividades a realizar y reparto de tareas
10:30-11:00	Café
11:00-12:30	La industria láctea en Iberoamérica
12:30-13:30	Almuerzo
13:30-15:00	Composición y cualidades nutricionales de la leche y los productos lácteos
15:00-16.00	Control de calidad y seguridad. Adulteración
16.00 -16.30	Organización de los trabajos en grupo

Miércoles 3 de junio

Hora	Actividad
9.00 – 10:30	Tecnologías emergentes para mejorar la calidad y la seguridad
10.30 – 11.00	Temáticas a desarrollar por los grupos
11.00 -11.30	Café
11:30-13.00	Procesos tecnológicos en la elaboración de productos lácteos. Productos lácteos tradicionales e innovación
13.00-14.00	Almuerzo
14.00-15.30	Productos lácteos funcionales
15.:30 -16.30	Alergias e intolerancias.
16.30 - 17:00	Realización de los trabajos en grupo.

Jueves 4 de junio

Hora	Actividad
09.00 – 11.00	Lípidos bioactivos en productos lácteos.
11.00 -11.30	Café
11:30-13.00	Probióticos y prebióticos lácteos.
13.00-14.00	Almuerzo
14.00 - 15:30	Del laboratorio al consumidor: un caso práctico.
15:30 – 16.30	Debate: Lácteos funcionales ¿eficaces? ¿seguros?
16.30 – 17.00	Realización de los trabajos en grupo

Viernes 5 de junio

Hora	Actividad
9.00 – 11.00	Taller de participantes. Exposición de trabajos. Alumnos. Todos los ponentes
11.00 – 11:30	Café
11.30 .- 12.00	Taller de participantes. Exposición de trabajos. Alumnos. Todos los ponentes
12.00 – 12.30	Análisis finales y conclusiones. Lourdes Amigo, Teresa Requena, Elena Molina
12.30 -13.00	<i>Clausura, entrega de certificados y evaluación</i>
13:00 - 14:00	Almuerzo