

MATRÍCULA

Plazos:

Desde el día 1 de abril hasta 7 días antes del inicio del curso, siempre que existan plazas libres. Pasado este plazo será necesario consultar con la Secretaría de los Cursos la disponibilidad de plazas. Todos los Cursos tienen un número limitado de plazas que se irán ocupando por riguroso orden de inscripción.

Tarifas:

La tarifa general incluye el derecho de participación en las sesiones del Curso. La tarifa especial incluye:

- Participación en las sesiones del curso.
- Alojamiento y manutención becados por las entidades patrocinadoras.

Transporte: NO incluido en el precio del Curso. Para consultar horario y tarifas, ver página web de la Estación Intermodal de Zaragoza: <http://www.estacion-zaragoza.es/>

Procedimientos:

1. Comprobar en la página www.unizar.es/cursosdeverano que la matrícula del Curso está todavía abierta.

2. Formalizar la matrícula. Se puede optar por:

- a. Cumplimentar el formulario de inscripción y realizar el pago con tarjeta on-line
- b. Cumplimentar el formulario de inscripción on-line y abonar la matrícula mediante transferencia bancaria a

CAJALÓN (c/ Coso, nº 29. 50003 Zaragoza)
3021-9296-81-2244472821

c. Descargar y cumplimentar el formulario de inscripción de nuestra web, remitiéndolo a Secretaría de los Cursos por fax, correo postal o personalmente. Esperar la confirmación de plaza antes de realizar el abono de matrícula.

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Todos los cursos están reconocidos como créditos de libre elección (10 horas = 1 crédito), en la Universidad de Zaragoza y el Grupo 9 de Universidades (G-9). Homologados por el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón para la Formación Permanente del Profesorado. Consultar la resolución oficial en www.unizar.es/cursosdeverano

AULAS

Centro Cívico Cultural. Paseo del Muro nº 22-24
EJEA DE LOS CABALLEROS (Zaragoza)

ALOJAMIENTO

Albergue-Residencia Juvenil "El Villés". C/ Bomberos, s/n
EJEA DE LOS CABALLEROS (Zaragoza).

www.unizar.es/cursosdeverano

Universidad de Zaragoza

cursos de
verano

09

Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12, 50009 Zaragoza
Tfno: 976 761 047 / Fax 976 762 050
cex@unizar.es



ORGANIZAN



PATROCINAN



cursos de
verano

09

✓ Ejea
de los Caballeros

www.unizar.es/cursosdeverano

Del 6 al 9 de julio de 2009. 25 horas.

Seguridad alimentaria: el papel de la legislación "desde la granja hasta la mesa"

DIRECCIÓN:

Dra. Susana Bayarri Fernández y Dra. Regina Lázaro Gistau, Profesoras Titulares de Nutrición y Bromatología. Universidad de Zaragoza

PRECIO DE LA MATRÍCULA:

Tarifa general: 60 €. Tarifa especial: 95 €.

PROGRAMA:

Lunes, 6 de Julio

10.30 h. Introducción a la legislación alimentaria. Concepto y objetivos y tipos de normas legales. 12.30 h. Utilización de Internet para el acceso a la legislación alimentaria. 16.30 h. Los nuevos Reglamentos europeos de la higiene alimentaria. 18.00 h. Las agencias de seguridad alimentaria.

Martes, 7 de Julio

10.30 h. La Salud Alimentaria dentro de las Políticas de Salud. 12.30 h. La seguridad alimentaria en las Fuerzas Armadas. 16.30 h. Política europea en el control de las zoonosis. 18.00 h. Aplicación de la normativa legal en la producción ganadera.

Miércoles, 8 de Julio

10.30 h. Aditivos alimentarios. 12.30 h. Etiquetado de los alimentos y alegaciones saludables. 16.30 h. Visita a una industria agroalimentaria: aplicación de la normativa legal y APPCC.

Jueves, 9 de Julio

10.30 h. La miel y otros productos apícolas. 12.30 h. Alimentos ecológicos. 16.30 h. Denominaciones de origen, Indicaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad alimentaria.

PONENTES:

Agustín Ariño Moneva (Universidad de Zaragoza)
Juan José Badiola Díez (Universidad de Zaragoza)
Susana Bayarri Fernández (Universidad de Zaragoza)
Luis Blasco Gimeno (Sistemas, Análisis y Tecnología Alimentaria, S.L. (ALYTEC))
Francisco Javier Falo Forniés (Director General de Salud Pública, Gobierno de Aragón)
Antonio Herrera Marteache (Universidad de Zaragoza)
Teresa Juan Esteban (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)
Gemma Lázaro Gistau (Ministerio de Defensa)
Regina Lázaro Gistau (Universidad de Zaragoza)
Consuelo Pérez Arquillué (Universidad de Zaragoza)
Eduardo Rodríguez-Sierra Huguet (Vall Companys, S.A.)
Cristina Yagüe Ruiz (Universidad de Zaragoza)

Del 13 al 16 de julio de 2009. 30 horas.

Nuevas tendencias en la conservación de los alimentos: calidad y seguridad alimentaria

DIRECCIÓN:

Dr. Rafael Pagán Tomás, Profesor Titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza.

PRECIO DE LA MATRÍCULA:

Tarifa general: 60 €. Tarifa especial: 95 €.

PROGRAMA:

Lunes, 13 de Julio

10.30 h. Presentación del curso. Seminario de evaluación inicial: ¿Qué métodos se han utilizado para garantizar la conservación de estos alimentos? 12.30 h. Agentes de alteración de alimentos. 16.30 h. Métodos tradicionales de conservación de alimentos.

Martes, 14 de Julio

09.00 h. Cadena Alimentaria: riesgos sanitarios y soluciones tecnológicas. 10.30 h. Procesado de alimentos por altas presiones: aplicaciones industriales de una tecnología emergente. 12.30 h. Tecnología de irradiación con electrones de alta energía. 16.30 h. Tendencias en la elaboración de platos preparados. 18.00 h. Conservación de alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.

Miércoles, 15 de Julio

09.00 h. Visita a CALYDE (San Mateo de Gállego). 10.30 h. Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de Alimentos I. Facultad de Veterinaria. 12.30 h. Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos II. Facultad de Veterinaria. 16.30 h. Microbiología predictiva. 18.00 h. Aplicaciones de la microbiología predictiva a la conservación de los alimentos I.

Jueves, 16 de Julio

09.00 h. Conservación de alimentos mediante atmósferas protectoras. 10.30 h. Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación. 12.30 h. Conservación de alimentos mediante procesos combinados. 16.30 h. Alimentos mínimamente procesados y refrigerados. 18.00 h. Aspectos legales de las nuevas tecnologías de conservación de los alimentos.

PONENTES:

Ignacio Álvarez Lanzarote (Universidad de Zaragoza)
Susana Bayarri Fernández (Universidad de Zaragoza)
José Miguel Blasco Sancho (Calidad y Desarrollo S.L.)
Santiago Condón Usón (Universidad de Zaragoza)
Pilar Mañas Pérez (Universidad de Zaragoza)
Olga Melero Morales (Ionmed Esterilización, S.A.)
Rafael Pagán Tomás (Universidad de Zaragoza)
Francisco Purroy Balda (N.C. HYPERBARIC, S.A., Burgos)
Javier Raso Pueyo (Universidad de Zaragoza)
Raquel Virto Resano (CNTA, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria)

20 y 21 de julio de 2009. 10 horas.

Protección del medio ambiente. Nuevos métodos de lucha contra plagas

DIRECCIÓN:

Dra. D^a Isidora Sanz Berzosa, Catedrática de E.U. de Química, Universidad Politécnica de Valencia.

PRECIO DE LA MATRÍCULA:

Tarifa general: 40 €. Tarifa especial: 60 €.

PROGRAMA:

Lunes, 20 de Julio

09.00 h. Daños ecológicos de los plaguicidas actuales. Necesidad de los plaguicidas. 10.30 h. Protección de cultivos. Las feromonas: herramienta natural de control de las plagas. Métodos basados en productos que interfieren el desarrollo larvario. 12.30 h. Compuestos naturales bioactivos. 16.30 h. Presentación de algunas experiencias recientes de investigación en este campo.

Martes, 21 de Julio

09.00 h. El concepto de agrosistema. Componentes del sistema agrícola. 10.30 h. Relación entre los componentes. La relación entre las materias de estudio. Integración de componentes y materiales. 12.30 h. Manejo de agrosistemas. 16.30 h. Evaluación.

PONENTES:

Rafael Laborda Cenjor (Universidad Politécnica de Valencia)
Isidora Sanz Berzosa (Universidad Politécnica de Valencia)

Del 1 al 3 de julio de 2009. 20 horas

Política y Multiculturalidad

DIRIGIDO POR:

Dr. Joaquín Lomba Fuentes, Catedrático Emérito de Filosofía y Dr. José Luis Corral Lafuente, Profesor Titular de Historia Medieval. Universidad de Zaragoza.

PRECIO DE LA MATRÍCULA:

Tarifa general: 50 €. Tarifa especial: 80 €.

PROGRAMA Y PROFESORADO:

Por determinar.

www.unizar.es/cursosdeverano