

# Cursos de VERANO 2024

## Hoja de inscripción



Código: 23-01

Controlando y mejorando la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos. (6<sup>a</sup>.ed.)

Directoras:

María Luisa Marina Alegre y María Ángeles García González



### Normas de matrícula

#### INSCRIPCIÓN DE LOS ALUMNOS/AS

1 Los alumnos/as podrán realizar la matrícula por correo electrónico. La hoja de inscripción tiene que ir acompañada del resguardo bancario del pago del curso, en el que es imprescindible que aparezca el código del curso, nombre del alumno/a y su NIF. Si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, es obligatorio presentar una fotocopia de la matrícula universitaria del curso 2023-2024. La organización de los cursos no se hace responsable de los problemas que pudiera ocasionar en la matrícula del alumno/a la falta parcial o total de estos datos o documentos. **Sin la documentación completa no podrá efectuarse la matrícula. La secretaria de los cursos no recogerá inscripciones incompletas o una vez que haya finalizado el plazo de inscripción.**

La hoja de inscripción se completará con letras MAYÚSCULAS para facilitar una mejor comprensión de los datos.

2 Los alumnos/as que envíen su matrícula por correo electrónico deberán contactar con la secretaria de los cursos por teléfono (91 885 4157 / 4090 / 4693) o por correo electrónico en el caso de no haber recibido confirmación de recepción por parte de la misma. La inscripción se realizará por riguroso orden de entrega de la documentación, no por fecha de pago. El periodo para matricularse se cerrará una semana antes del comienzo del curso o bien en el momento en el que se hayan cubierto las plazas ofertadas. Las inscripciones recibidas fuera del plazo establecido no serán admitidas, aunque el pago se haya realizado con anterioridad. En caso de que el pago de la matrícula lo realice otra persona que no sea el propio alumno/a, el comprobante de transferencia deberá estar a su nombre y aparecer en el su NIF, así como el código del curso que figura junto al título del mismo.

3 La asistencia y aprovechamiento de los cursos da derecho a la obtención de un certificado de horas. El alumno/a también podrá recoger estos documentos en la secretaria de los cursos, previo informe favorable de aprovechamiento del director/a, quince días después de haber finalizado el curso.

4 En caso de renuncia por parte del alumno/a, se le devolverá el 80% del importe de la matrícula, siempre y cuando lo **comunique por escrito (carta o correo electrónico)**, como mínimo, 10 días naturales antes del inicio del curso. Para ello, deberá adjuntar el documento de devolución debidamente cumplimentado. En caso contrario el alumno no tendrá derecho a devolución alguna.

5 La devolución del importe íntegro de la matrícula solo se contempla en caso de suspensión o anulación del curso. La secretaria de los cursos se pondrá en contacto con el alumno/a (por correo electrónico o teléfono) para comunicárselo. Por su parte, el alumno/a tendrá que hacer entrega del documento de devolución en los cinco días posteriores al aviso de la anulación.

El importe de la matrícula se deberá abonar mediante ingreso en efectivo o transferencia bancaria a la cuenta CAIXABANK ES54 2100 4615 5213 0085 3303, a nombre de la Fundación General de la Universidad de Alcalá-Cursos de Extensión. Es imprescindible poner en el concepto de la transferencia el nombre del alumno/a, su NIF y el código del curso que aparece delante del título.

7 Los cursos pueden sufrir cambios o anularse por motivos ajenos a la organización. En cualquier caso, la secretaria informará por correo electrónico o por teléfono a los alumnos/as.

8 El plazo de matriculación finaliza una semana antes del comienzo del curso seleccionado o cuando se hayan cubierto las plazas ofertadas. Después de esta fecha, o si se han cubierto todas las plazas, no se admitirán más inscripciones.

9 Los cursos que concedan créditos se otorgarán únicamente a los alumnos/as que estén matriculados en la UAH. Los estudiantes procedentes de otras universidades tendrán que preguntar en la secretaria que le corresponda en su Universidad.

10 Documentación necesaria para la inscripción:  
- **Hoja de inscripción debidamente cumplimentada.**  
- **Fotocopia del recibo bancario del pago del curso.**  
- **Solo si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, fotocopia de la matrícula universitaria del curso académico 2023-2024**

11 Los datos personales que se recojan necesarios para la inscripción y matrícula en los correspondientes Cursos de Verano y de Extensión Universitaria serán incorporados a los sistemas de gestión de la información de los que es responsable la Universidad de Alcalá, adoptándose las medidas de índole técnica y organizativas necesarias que garanticen la seguridad de los datos de carácter personal proporcionados, que eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, previstas tanto en la normativa vigente a nivel nacional como en el Reglamento General de Protección de Datos europeo (RGPD).

Los datos personales recogidos serán tratados bajo la base legítima del consentimiento expreso y la ejecución de la inscripción y matrícula efectuada, en el marco de la función educativa e investigadora atribuida legalmente a la Universidad. Estos datos no serán cedidos salvo previa petición y en los casos previstos legalmente, y se conservarán durante el tiempo legalmente establecido y el necesario para cumplir con la finalidad para la que fueron recogidos.

El órgano responsable del tratamiento es la Secretaría General de la Universidad, ante quien se podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, mediante escrito dirigido a la Delegada de Protección de Datos (Colegio de San Ildefonso, Plaza de San Diego, s/n. 28801 Alcalá de Henares. Madrid) o por correo electrónico ([protecciondedatos@uah.es](mailto:protecciondedatos@uah.es)), adjuntando copia del DNI o equivalente. En caso de conflicto, se podrá plantear recurso ante la Agencia Española de Protección de Datos. Para una información más detallada puede consultarse la **Política de Privacidad** de la Universidad<sup>99</sup>

#### Información y contacto

Secretaría de Extensión Universitaria  
Vicerrectorado de Posgrado, Formación Permanente y Extensión Universitaria  
Colegio de los Basílicos. Callejón del Pozo, s/n (esquina calle Colegios, 10)  
28801 Alcalá de Henares  
Teléfonos: 91 885 4157 / 4090 / 4693 - Correo: [cursos.extension@uah.es](mailto:cursos.extension@uah.es)

#### Organiza

Vicerrectorado de Posgrado, Formación Permanente y Extensión Universitaria  
<https://posgrado.uah.es/es/cursos-de-extension-universitaria/>

#### Colabora

Fundación General de la Universidad de Alcalá  
[www.fgua.es](http://www.fgua.es)

# Cursos de VERANO 2024

IV Centenario de la resolución de la sentencia de divorcio, devolución de su dote y orden de alejamiento en favor de Francisca de Pedraza por parte del rector de la Universidad de Alcalá Álvaro de Ayala



Código: 23-01

Controlando y mejorando la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos. (6<sup>a</sup>.ed.)

Directoras:

María Luisa Marina Alegre y María Ángeles García González



SÍGUENOS



@Extension\_UAH

**Fechas:** del 1 al 5 de julio

**Lugar de realización** Centro de Química Aplicada y Biotecnología (CQAB). Campus Universitario. Ctra. N-II, km 33,600. 28871-Alcalá de Henares.

**Horario:**

1 de julio de 2024: 9:15 – 18:15 h

2 de julio de 2024: 9:30 – 18:30 h

3 de julio de 2024: 9:30 – 18:15 h

4 de julio de 2024: 9:30 – 18:00 h

5 de julio de 2024: 9:30 – 13:00 h

**Horas lectivas:** 31 horas

**Créditos:** 1,50 ECTS

**Precio:** 100 € - 50 € (alumnos/as de la UAH, todos los estudiantes universitarios, investigadores predoctorales y posdoctorales, personal investigador contratado, ayudantes de investigación, técnicos de laboratorio, desempleados/as).

**Cantidad de alumnos:** mínima: 10 -máxima: 30

**Perfil del alumno:** Estudiantes de Grado, Graduados, Licenciados, Estudiantes de Posgrado y Doctorado, Técnicos de Grado Medio o Superior, y Profesionales

**Objetivo/s del curso:** Proporcionar a los asistentes una visión multidisciplinar, general y teórico-práctica de estrategias para controlar y mejorar la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos que consumimos

## PROGRAMA

### > 1 de Julio de 2024

- 9:15 **Presentación del curso y bienvenida**

María Luisa Marina Alegre (UAH)

Coordinadora del Programa AVANSECAL-II-CM de la Comunidad de Madrid

#### ¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS FUNCIONALES?

- 9:30-10:30 **Alimentos funcionales, ¿por qué y para qué?**

Concepción García López (UAH)

#### BIOACTIVOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS ¿CÓMO NOS AYUDAN?

- 10:30-11:30 **Prebióticos y probióticos**

Mariluz Sanz Murias (CSIC)

- 11:30 **Descanso**

- 12:00-12:30 **¿Qué son los péptidos bioactivos? ¿hay proteínas bioactivas?**

Samuel Bernardo Bermejo (UAH)

- 12:30-13:15 **Polifenoles y otros antioxidantes**

Merichel Plaza del Moral (UAH)

- 13:15-14:00 **Aminoácidos, vitaminas y fibra: más bioactivos**

María Castro Puyana (UAH)

- 14:00-15:30 **Descanso**

- 15:30-16:30 **Compuestos bioactivos lipídicos: fitoesteroles, ácidos grasos insaturados (omega-3 y otros), terpenos**

Merichel Plaza del Moral (UAH)

- 16:30-17:30 **El selenio: elemento esencial**

Beatriz Gómez Gómez (UCM)

- 17:30-18:15 **Taller: “Rejuveneciendo con los antioxidantes de las plantas”**

Samuel Bernardo Bermejo, Merichel Plaza del Moral (UAH)

### > 2 de Julio de 2024

#### LOS TESOROS PRESENTES EN SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS

- 9:30-10:30 **Huesos de fruta y aceituna: fuentes "low cost" de sustancias bioactivas**

Concepción García López (UAH)

- 10:30-11:30 **Los tesoros que hay en las pieles de las frutas y hortalizas**

Merichel Plaza del Moral (UAH)

- 11:30 **Descanso**

- 12:00-13:00 **Residuos cerveceros y de la industria del vino**

Esther Gómez Mejía (UCM)

- 13:00-14:00 **Taller: Extrayendo bioactivos de huesos de frutas**

Samuel Bernardo Bermejo (UAH)

- 14:00-15:30 **Descanso**

#### SEGURIDAD ALIMENTARIA: NOS AFECTA A TODOS

- 15:30-16:15 **Transferencia de los microplásticos y sus compuestos derivados a través de la cadena trófica. Riesgo para la seguridad alimentaria**

Pilar Fernández Hernando (UNED)

- 16:15-17:00 **Medicamentos veterinarios en alimentos**

Rosa Garcinuño Martínez (UNED)

- 17:00-17:45 **Tóxicos naturales en los alimentos**

Isabel Sierra Alonso, Judith Gañán Aceituno (URJC)

- 17:45-18:30 **Contaminantes de Preocupación Emergentes (CPEs) en Aguas**

Leonor Nozal Martínez (CQAB, UAH)

### > 3 de Julio de 2024

#### AUTENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. DETECCIÓN DE ADULTERACIONES

- 9:30-10:30 **Buscando marcadores para autenticar alimentos**

Natalia Casado Navas (URJC)

- 10:30-11:30 **Detección de adulteraciones: fraudes que debes conocer**

María Castro Puyana (UAH)

- 11:30 **Descanso**

- 12:00-13:00 **Alteración de los alimentos durante su almacenamiento. Tendencias actuales de los envases (activos)**

Gema Paniagua González (UNED)

- 13:00-14:00 **Visita virtual al laboratorio: Técnicas instrumentales para analizar los alimentos**

José Luis Novella Robisco (CQAB, UAH)

- 14:00-15:30 **Descanso**

#### TÓXICOS POTENCIALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

- 15:30-16:30 **Tóxicos quirales: ¿Cómo afectan a la seguridad?**

María Ángeles García González (UAH)

- 16:30-17:30 **Contaminantes orgánicos persistentes: una problemática en constante evolución**

Belén Gómara Moreno (CSIC)

- 17:30-18:15 **Practica de laboratorio: Determinación de tóxicos naturales en alimentos**

Judith Gañán Aceituno, Lorena González Gómez, Gema Casado Hidalgo (URJC)

### > 4 de Julio de 2024

- 9:30-10:30 **Elementos traza: ¿Qué es la especiación?**

Gustavo Moreno Martín (UCM)

- 10:30-11:30 **Más metales pesados que hay que conocer**

Damián Pérez Quintanilla (URJC)

- 11:30 **Pausa. Café**

- 12:00-13:00 **Nanopartículas metálicas y toxicidad**

Jon Sanz Landaluce (UCM)

- 13:00-14:00 **Controlando residuos y otras sustancias en alimentos**

Sonia Morante Zarcero (URJC)

- 14:00-15:30 **Descanso**

- 15:30-16:45 **Nuevos contaminantes químicos durante el procesado de los alimentos**

Francisca Holgado Arroyo, Cristina Delgado Andrade (CSIC)

- 16:45-18:00 **Práctica de laboratorio: Determinando antibióticos macrólidos en leche de oveja mediante una extracción en fase sólida con un polímero de impresión molecular (MISPE)**

Gema Paniagua González (UNED)

### > 5 de Julio de 2024

#### HACIENDO MÁS SALUDABLES Y SEGUROS LOS ALIMENTOS

- 9:30-10:30 **Peligros microbiológicos: evaluación y gestión de riesgos**

José Manuel Molina Guijarro (UAH)

- 10:30-11:30 **Taller: Evitando los tóxicos de la fritura, el tostado y el horneado**

Marta Mesías García (CSIC)

- 11:30 **Descanso**

- 12:00-13:00 **Taller/Caso Práctico: Estimación de la exposición a contaminantes químicos del procesado. Caso práctico sobre exposición a acrilamida**

Marta Mesías García (CSIC)

- 13:00 **Clausura y entrega de diplomas**

#### Relación de Profesores participantes:

María Luisa Marina Alegre, María Ángeles García González, María Castro Puyana, Concepción García López, Merichel Plaza del Moral, Samuel Bernardo Bermejo y José Manuel Molina Guijarro de la Universidad de Alcalá (UAH).

Leonor Nozal Martínez y José Luis Novella Robisco del Centro de Química Aplicada y Biotecnología (CQAB) de la UAH.

Belén Gómara Moreno y Mariluz Sanz Murias del Instituto de Química Orgánica General del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Francisca Holgado Arroyo, Cristina Delgado Andrade y Marta Mesías García del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición del CSIC.

Gustavo Moreno Martín, Jon Sanz Landaluce, Beatriz Gómez Gómez y Esther Gómez Mejía de la Universidad Complutense de Madrid (UCM).

Pilar Fernández Hernando, Rosa María Garcinuño Martínez y Gema Paniagua González de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

Isabel Sierra Alonso, Judith Gañán Aceituno, Damián Pérez Quintanilla, Natalia Casado Navas, Lorena González Gómez, Sonia Morante Zarcero y Gema Casado Hidalgo de la Universidad Rey Juan Carlos (URJC).

# HOJA DE INSCRIPCIÓN

## Controlando y mejorando la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos (6.ª ed.)

**CÓDIGO DEL CURSO: 23-01**

## DATOS PERSONALES

Nombre:

Apellidos:

NIF (con letra):

Teléfono fijo:

Teléfono móvil:

Fecha de nacimiento:

Correo-e:

Estudios que está realizando:

Centro:

Observaciones:

**Protección de datos** Los datos personales recogidos serán tratados por la UAH con la finalidad de gestionar la inscripción y matrícula solicitada y darles acceso a los servicios universitarios derivados del proceso de matriculación, mantenerle informado de los eventos y servicios que puedan ser de su interés en el marco de la relación mantenida, así como con fines estadísticos. La base legítima de dicho tratamiento es la ejecución de su matrícula y la obligación legal de la Universidad en materia educativa. Estos datos no serán cedidos salvo los casos previstos legalmente y se conservarán durante el tiempo legalmente establecido y el necesario para cumplir con la finalidad descrita. El órgano responsable del tratamiento es la Secretaría General de la Universidad, ante quien se podrán ejercer los correspondientes derechos, mediante escrito dirigido a la Delegada de Protección de Datos (Colegio de San Ildefonso, Plaza de San Diego, s/n. 28801 Alcalá de Henares, Madrid) o por correo electrónico ([protecciondedatos@uah.es](mailto:protecciondedatos@uah.es)), adjuntando copia del DNI o equivalente. En caso de conflicto, se podrá plantear recurso ante la Agencia Española de Protección de Datos. Para una información más detallada puede consultarse la [Política de Privacidad](#) de la Universidad.