



Asociación de
Celíacos de
Madrid



**LA ESCUELA UNIVERSITARIA DE INGENIERIA TECNICA
AGRICOLA DE LA UNIVERSIDAD POLITECNICA DE MADRID, LA
ASOCIACION DE CELIACOS DE MADRID Y LA ORGANIZACIÓN
DE CONSUMIDORES Y USUARIOS OCU**

organizan el Primer Curso sobre:

**ELABORACION Y CONTROL DE CALIDAD DE
PRODUCTOS SIN GLUTEN**

**18-19-20-21-25-26-27-28 Octubre 2010 (17,30- 20,30 horas)
25 horas lectivas**

**Lugar: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola
Ciudad Universitaria s/n
28040 Madrid**

**Dirección del Curso: D. Francisco González Torres, Director de la EUITA
D^a Manuela Márquez Infante, Directora de la ACM**

**Coordinación e Información: D. Manuel Jesús Pineda Pinto
Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola
Tfnos: 91.336.37.25 – 637.503.509
manuel.pineda.pinto@upm.es**

**Dirigido a Titulados Universitarios de especialidades afines, personal de Hostelería y
Restauración y personas celiacas y familiares**

Matrícula : 120 €

Reducción de matrícula para socios de la ACM y alumnos de la EUITA (100 €)

Forma de pago: Personalmente en el Departamento de Contabilidad de la Escuela

**Los alumnos recibirán Certificado de Asistencia al Curso.
Los alumnos de la EUITA podrán convalidar el curso por créditos de libre elección**

PROGRAMA Y TEMARIO

PRESENTACIÓN E INTRODUCCIÓN. Enfermedad celiaca y dieta sin gluten
D^a Manuela Márquez Infante
1 hora

MATERIAS PRIMAS, MOLIENDA, PROCESAMIENTO, HARINAS Y CONTROL DE CALIDAD.
D. Francisco González Torres
4 horas

ELABORACION Y CATA DE PRODUCTOS SIN GLUTEN(Pan, pasta, masas, repostería, etc..)
D. Alfredo Gil Martínez
D. Manuel Jesús Pineda Pinto
15 horas

CONTROL DE CALIDAD (Manipulación, contaminaciones cruzadas, enfermedades producidas por los alimentos, conservación, trazabilidad, etiquetado, legislación.
D^a Gemma Trigueros Segura
4 horas lectivas

CLAUSURA

Total 25 horas lectivas
De lunes a jueves
De 17,30 – 20,30 h.

18 – 28 Octubre (L-M-X-J-L-M-X-J)