



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL ICTAL ANUALIDAD 2023



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

1.-ACTIVIDADES DE INVESTIGACION

DESARROLLO DE TESIS DOCTORALES.

MARÍA GONZÁLEZ GUTIÉRREZ. Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dres. Carlos Alonso Calleja y Rosa Capita González.

ANA CASTAÑO ARRIBA. Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dres. Carlos Alonso Calleja y Rosa Capita González.

MARÍA DEL CAMINO GONZÁLEZ MACHADO. Contratada Predoctoral Ayuda del Ministerio de Educación (P.I.F.), Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores Dr. Carlos Alonso Calleja y Dra. Rosa Capita González.

DAVID JIMÉNEZ DE JUAN. Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dra. Rosa Capita González y Dr. Carlos Alonso Calleja.

SARAH PANERA MARTÍNEZ. Contratada Predoctoral Programa de Doctorado en Ciencias Veterinaria y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dra. Rosa Capita González y Dr. Carlos Alonso Calleja.

MARÍA DE LLANO SERNA ALONSO. Contratada Predoctoral Programa de Doctorado en Ciencias Veterinaria y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dra. Rosa Capita González y Dr. Carlos Alonso Calleja.

MARÍA GONZÁLEZ GUTIÉRREZ. Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304, ULE). Directores: Dra. Rosa Capita González y Dr. Carlos Alonso Calleja.
DANIEL ABARQUERO CAMINO "Selección de bacterias lácticas basada en su aptitud tecnológica, producción de compuestos bioactivos y del *flavor*, orientada al diseño de cultivos iniciadores destinados a la elaboración de quesos de oveja". Programa de doctorado: Ciencias Veterinarias y de los Alimentos.

SEYEDALIREZA KASAIYAN incorporación de legumbres en productos cárnicos cocidos. Programa de doctorado: Ciencias Veterinarias y de los Alimentos.

EUGENIA RENDUELES ÁLVAREZ. Contratada de Investigación. Universidad de León. Título: Estudio de la aplicación y uso en la industria agroalimentaria de propóleos españoles como coadyuvantes tecnológicos en el control del crecimiento microbiano. Programa de Doctorado: Ciencias Veterinaria y de los Alimentos. Directores: Dra. María del Camino García Fernández, Dr. José Javier Sanz Gómez y Dr. Félix Adanero Jorge.

TESIS DOCTORALES DEFENDIDAS

ANA CASTAÑO ARRIBA (2023). "Caracterización de varios grupos microbianos en carne y preparados cárnicos: resistencia a antibióticos, capacidad para formar biofilm y susceptibilidad a diferentes tratamientos descontaminantes".

Programa de Doctorado en Ciencias Veterinarias y de los Alimentos (D-304) (ULE). Directores: Dres. Carlos Alonso Calleja y Rosa Capita González. Tesis defendida el 14 de junio 2023.



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

TRABAJOS FIN DE GRADO UNIVERSIDAD DE LEÓN

De la Hera Rojo, Sonia (Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Estudio de características fenotípicas relacionadas con la aptitud tecnológica y seguridad de cepas de *Bifidobacterium adolescentis*. Directores: Lorena Ruiz García y Avelino Álvarez Ordóñez

Puente Sierra, Claudia (Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Estudio del microbioma y resistoma en la industria cárnica mediante métodos independientes de cultivo. Director: Avelino Álvarez Ordóñez.

Villahoz del Caño, Celia (Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Bioconservación de productos cárnicos bajos en sal mediante la adición de bacterias ácido lácticas. Director: Avelino Álvarez Ordóñez y Coral Barcenilla Canduela

Toledano Galán, Esther (Veterinaria). Caracterización fenotípica de *Acinetobacter baumannii* como peligro biológico en la cadena alimentaria. Directores: Avelino Álvarez Ordóñez y Alba Puente Baños.

Fernández Salvadores, Eugenia Judith (2023). Detección y cuantificación de microorganismos patógenos en estado viable no cultivable (VBNC) en alimentos. Directores Rosa Capita González y Sarah Panera Martínez. Defensa en Julio 2023 (13-07-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Jiménez Martínez, Lorena (2023). Microorganismos patógenos en carne de ave. Directores Rosa Capita González y Alicia Alonso Hernando. Defensa en Julio 2023 (13-07-2023). Grado en Veterinaria. 6 ECTS.

Reinares Martín, Esteban (2023). Detección de factores de virulencia en cepas de *Escherichia coli* y valoración de su capacidad de formación de biofilms. Directores Rosa Capita González y Lucía Gómez Limia. Defensa en septiembre 2023 (15-09-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Santos de las Heras, Paula (2023). Interés de enterococos en la industria alimentaria. Directores Rosa Capita González y Lucía Gómez Limia. Defensa en septiembre 2023 (15-09-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Bermejo Galilea, Rodrigo (2023). Implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria según la Norma IFS (Iniciativa Mundial de la Seguridad Alimentaria) en una industria pesquera. Director Carlos Alonso Calleja. Defensa en Julio 2023 (17-07-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Carrascal Carrascal, Ana (2023). Quesos de cabra de España. Directores Carlos Alonso Calleja y Alicia Alonso Hernando. Defensa en septiembre 2023 (15-09-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Fernández Ibán, Sergio (2023). Empleo de insectos en alimentación: uso legal, composición nutricional y seguridad alimentaria. Director Carlos Alonso Calleja. Defensa en febrero 2023 (07-03-2023). Grado en Veterinaria. 6 ECTS.



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

García Herrero, Alejandro (2023). Aislamiento y caracterización de coliformes, enterococos y enterococos resistentes a la vancomicina (VRE) en carne de pollo. Directores Carlos Alonso Calleja y María del Camino González Machado. Defensa en Julio 2023 (13-07-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Osorio Méndez, Lara (2023). ¿Son los insectos un buen alimento? Director Carlos Alonso Calleja. Defensa en Julio 2023 (13-07-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS.

Pedriza González, Ángela (2023). Estudio de microorganismos patógenos presentes en despieces de carne de pollo (obtenidos de matadero). Directores Carlos Alonso Calleja y Sarah Panera Martínez. Defensa en Julio 2023 (13-07-2023). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 9 ECTS. TFG experimental.

TRABAJOS FIN DE MÁSTER UNIVERSIDAD DE LEÓN (Máster Oficial).

Cortizo Del Hoyo, Paula (2023). Estrategias dietéticas para la reducción de toxinas urémicas derivadas de la microbiota intestinal en pacientes con enfermedad renal crónica. Revisión sistemática. Directores Rosa Capita González y Carlos Alonso Calleja. Máster en Envejecimiento Saludable y Calidad de Vida OL (ULE). Defensa en julio 2023 (17-07-2023). 12 ECTS.

PLAN DE EMPLEO JUVENIL (Junta de Castilla y León): Tutor Dra. Rosa Capita González.

Ruselvine Cáceres Pimentel.

CONTRATADOS PREDOCTORALES Y POSTDOCTORALES (Junta de Castilla y León, Plan de Formación de Profesorado Universitario –PPFU-) Tutores / Directores Dra. Rosa Capita González y Dr. Carlos Alonso Calleja:

- Cristina Rodríguez Melcón. Ayuda JCyL, Ayuda Margarita Salas.
- María del Camino González Machado. P.F.P.U., Ayuda Predoctoral, Ministerio de Educación.
- Sarah Panera Martínez. Ayuda Predoctoral JCyL.
- María De Llano Serna Alonso. Ayuda Predoctoral JCyL.
- Lucía Gómez Limia. Ayudas Postdoctorales Junta de Castilla y León.
- Ainhoa Tirados Crespo. Ministerio de Trabajo y Economía Social. Programa Investigo en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

CONTRATADOS DE INVESTIGACION

- Eugenia Rendueles Álvarez. Investigador Responsable. Camino García Fernández
- José Javier Sanz Gómez Eugenia. Contratado a tiempo parcial. Camino García Fernández

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.

Título del proyecto: Alternativas al uso de desinfectantes en la industria alimentaria dirigidas a reducir la supervivencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella enterica* sobre las superficies. Ayuda Agencia Española de Investigación. Investigador Principal Dr. Carlos Alonso Calleja.



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

Título del proyecto: Caracterización fenotípica y genotípica de la resistencia a antibióticos en carne de ave. Ayuda Junta de Castilla y León. Investigadora Principal Dra. Rosa Capita González.
Título del proyecto: Expociencia 2022 León (Universidad de León, I.P. Covadonga Palencia Coto - Vicerrectorado de Investigación y Transferencia-). Ayuda FECyT (Ministerio de Ciencia e Innovación).

Título del proyecto: Evaluación de fuentes y rutas de transmisión de resistencias a antimicrobianos en la industria cárnica y ambientes asociados. IP: AVELINO ÁLVAREZ ORÓÑEZ, MIGUEL PRIETO MARADONA.

Título del proyecto: Nuevas estrategias basadas en la tecnología de plasma para reducir la formación de biofilms en la industria láctea. IP: MARÍA MERCEDES LÓPEZ FERNÁNDEZ

Título del proyecto: Soluciones bacterianas para el aseguramiento de la calidad y seguridad alimentarias (BASIQS). IP: AVELINO ÁLVAREZ ORDÓÑEZ

Título del Proyecto: Microbiome Applications for Sustainable food systems through Technologies and Enterprize - MASTER. IP: AVELINO ÁLVAREZ ORDÓÑEZ

Título del proyecto: Delivering Soil improvers through improved recycling and processing solutions for food industry residues streams – DELISOIL. IP: AVELINO ÁLVAREZ ORDÓÑEZ.

Título del proyecto: Assessment of plasma-based technologies for water reconditioning of process water in fresh produce processing plants as a sustainable water management strategy. IP: Mercedes López Fernández, Avelino Álvarez Ordóñez

PROYECTOS-CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN (ART. 83)

Plasma4food. ENTIDAD FINANCIADORA: Cedrion SL.IP: María Mercedes López Fernández
Servicios de seguimiento y gestión del sistema de autocontrol alimentario (APPC) en los centros asistenciales y de personas mayores pertenecientes a la Diputación de León, Lote II y lote III (Expte. 342145C). Entidad financiadora: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN. IP: María del Camino García Fernández

Análisis de cromatografía gaseosa y espectrometría de masas de residuos de solventes en vitaminas liposolubles. ENTIDAD FINANCIADORA: VITATENE, S.A.U. Art. 83. IP: Javier Mateo Oyagüe.

Calidad de Carne de Vacuno, con la ASOCIACIÓN PARA LA RECUPERACIÓN DE LA MANTEQUERA LEONESA. Art. 83. IP: Javier Mateo Oyagüe.

Asesoramiento científico y técnico. Entidad financiadora: VITATENE, S.A.U.IP: María del Camino García Fernández .Duración: desde 29/07/2020 a 28/07/2025

Seguimiento y gestión del sistema de autocontrol APPCC en la residencia de Vegacervera. Entidad financiadora: EOS, SL.IP: María del Camino García Fernández Duración: desde 26/01/2021 a 26/01/2024



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

Análisis de productos cárnicos. Entidad financiadora: CECINAS PABLO, S.A. IP: María del Camino García Fernández. Duración: 11/05/2021 - 10/05/2024

Análisis de derivados lácteos y agua. Entidad financiadora: LACTIBER LEÓN, S.L. IP: María del Camino García Fernández. Duración: 05/09/2022 - 05/09/2027

Análisis fisicoquímico, organoléptico y de bioactividad de productos apícolas. Entidad financiadora: APICOLA MAZON. IP: María del Camino García Fernández. Duración: 01/06/2022 - 01/06/2024.

Análisis y asesoría Técnica en productos de la apicultura. Entidad financiadora: Urbano González Escapa. IP: Dra. M.C. García Fernández.

Investigación de sustancias y procesos de fabricación en la elaboración de derivados cárnicos para el control de microfloras patógenas y alterantes. Entidad financiadora: Campofrío Food Group. IP: María del Camino García Fernández. Duración: 02/09/2022 - 02/09/2027

PUBLICACIONES.

Application of non-thermal atmospheric plasma processing in the food industry Non-thermal Food Processing Operations. Marcia Oliveira, Miguel Prieto, Avelino Álvarez Ordoñez, Mercedes López . Cap 5. En Unit Operations and Processing Equipment. in the Food Industry (Elsevier), pp. 137-202.

Assessment of a plasmid conjugation procedure to monitor horizontal transfer of an extended-spectrum β -lactamase resistance gene under food chain scenarios. Adrián Álvarez Molina, Elena Trigal, Miguel prieto, Mercedes López, Avelino Álvarez Ordóñez. 2023. Current Research in Food Science, Vol. 6.

Editorial: Microbial-based solutions to reduce contaminants in foods and beverages. Frontiers in Microbiology. 2023. Simona Lucía Bávaro, Avelino Álvarez Ordoñez, Capozzi Vittorio

High pressure processing at the early stages of ripening enhances the safety and quality of dry fermented sausages elaborated with or without starter culture. Miroslav Dučić, Coral Barcenilla, José F. Cobo-Díaz, Mercedes López, Avelino Álvarez-Ordóñez, Miguel Prieto. 2023. Food Research International, Vol. 163

Microbiota and Cyanotoxin Content of Retail Spirulina Supplements and Spirulina Supplemented Foods. Jonathan Rhoades, Stamatia Fotiadou, Georgia Paschalidou, Theodoti Papadimitriou, Avelino Álvarez Ordóñez, Konstantinos Kormas, Elisabeth Vardaka and Eleni Likotrafiti. *Microorganisms*, Vol. 11, Núm. 5

Principles of non-thermal plasma processing and its equipment Non-thermal Food Processing Operations. Laurence Scally, Shikha Ojha, Julia Durek, Patrick J. Cullen, Oliver K. Schlüter, Márcia Oliveira Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry (Elsevier), pp. 95-135



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

Protocol for bacterial typing using Fourier transform infrared spectroscopy. HuayanYang, HaimeiShi, Bin Feng, ..., Miguel Prieto, FanYang, ShaoningYu STAR Protocols, Vol. 4, Núm. 2

Selection of lactic acid bacteria as biopreservation agents and optimization of their mode of application for the control of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat cooked meat products. Coral Barcenill, Alba Puente, José F. Cobo-Díaz, Elena-Alexandra Alexa, Enriqueta García-Gutiérrez, Paula M. O'Connor CD, Paul D. Cotter CD, Montserrat González-Raurich, Mercedes López, Miguel Prieto, Avelino Álvarez-Ordóñez. International journal of food microbiology, Vol. 403, pp. 110341

Sequencing-based analysis of the microbiomes of Spanish food processing facilities reveals environment-specific variation in the dominant taxa and antibiotic resistance genes. Adrián Álvarez Molina, José F Cobo Díaz, Elena A Alexa, Fiona Crispie, Miguel Prieto 3, Mercedes López 3, Paul D Cotter 2, Avelino Álvarez Ordóñez 4 Food Research International, Vol. 173

Surveillance on ESBL-Escherichia coli and Indicator ARG in Wastewater and Reclaimed Water of Four Regions of Spain: Impact of Different Disinfection Treatments. Marcia Oliveira, Pilar Truchado, Rebeca Cordero García, María Gil, Manuel Abellán Soler, Amador Rancaño, Francisca García, Avelino Álvarez Ordóñez, Ana Allende Antibiotics, Vol. 12, Núm. 2

Susceptibility and transcriptomic response to plasma-activated water of *Listeria monocytogenes* planktonic and sessile cells. Paula Fernández- Gómez, José F. Cobo-Díaz, Marcia Oliveira, Montserrat González- Raurich, Avelino Álvarez- Ordóñez, Miguel Prieto, James L. Walsh, Morten Sivertsvik, Estefanía Noriega-Fernández, Mercedes López. Food Microbiology, Vol. 113

The background microbiota and sanitization agent drive the fate of *Listeria monocytogenes* in multispecies biofilms formed on a plasma-polymerized coating applied on stainless steel. Paula Fernández Gómez 1, Marcia Oliveira 2, José F Cobo Díaz 2, Montserrat González-Raurich 2, Rodolfo Múgica Vidal 3, Fernando Alba Elías 3, Miguel Prieto 2, Avelino Álvarez Ordóñez 2, Mercedes López 2 International Journal of Food Microbiology, Vol. 386

Propolis against *Listeria monocytogenes* and Other *Listeria* Strains. Rendueles, E.; Mauriz, E.; Sanz-Gómez, J.; Adanero-Jorge, F.; del Camino, M. (2023). *Microorganisms* 2023, 11, 1429. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11061429>

Biochemical Profile and Antioxidant Properties of Propolis from Northern Spain Eugenia Rendueles, Elba Mauriz, Javier Sanz-Gómez, Ana M. González-Paramás, María-E. Vallejo-Pascual, Félix Adanero-Jorge and Camino García-Fernández (2023). *Foods* 2023, 12, 4337. <https://doi.org/10.3390/foods12234337>



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

COMUNICACIONES A CONGRESOS Y REUNIONES CIENTÍFICAS

Usos de extractos de propóleos para el control de plagas en productos hortofrutícolas” Félix Adanero-Jorge, José Javier Sanz Gómez, Eugenia Rendueles Álvarez, María Camino García Fernández. I Congreso Nacional de Apicultura, Málaga del 29 de septiembre al 2 de octubre 2023.

“Análisis de contaminantes ambientales (plomo, cadmio y mercurio) en productos de la colmena. Adanero-Jorge, José Javier Sanz Gómez, Eugenia Rendueles Álvarez, María Camino García Fernández. I Congreso Nacional de Apicultura, Málaga del 29 de septiembre al 2 de octubre 2023.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LOS PRODUCTOS DE LEON

MARCA COLECTIVA CHORIZO DE LEON. I.P. Dra. M.C. García Fernández.

Análisis físico-químicos, de acuerdo con el Reglamento de Uso de la Marca.

Análisis organolépticos de acuerdo con el Reglamento de Uso de la Marca.

Sede y participación como socios de la Asociación para la Promoción del Chorizo de León. Presidencia y secretaria.

PARTICIPACIÓN EN LA SEMANA DE LA CIENCIA JCyL noviembre 2023.

Cristina Rodríguez Melcón.

PARTICIPACIÓN EN EXPOCIENCIA 2023-LEÓN (UNIVERSIDAD DE LEÓN):

Rosa Capita González.

Carlos Alonso Calleja.

María del Camino González Machado.

David Jiménez De Juan.

Sarah Panera Martínez.

Lucía Gómez Limia.

María De Llano Serna Alonso.

Ruselvine Cáceres Pimentel.

Estefanía Rodríguez Melcón (alumna de grado colaboradora).

Colegio CEIP San Isidoro León (Colegio de Enseñanza Infantil y Primaria). 1ª Feria de la Ciencia CEIP San Isidoro León, 27, 28 y 29 de marzo de 2023. Impartición de diversos talleres y actividades de divulgación científica por investigadores del Grupo de Investigación ULE SEGURALI

GRUPOS DE INVESTIGACIÓN:

GIR 464 SEGURALI (Seguridad Alimentaria, Alimentación e Higiene de los Alimentos).

UIC 253 Unidad de Investigación Consolidada, Junta de Castilla y León.

SEGURALI -GID (Grupo de Innovación Docente SEGURALI).

ALINS (Alimentación, Nutrición y Seguridad Alimentaria).

ICTAL. Calle La Serna, 58. 24007 LEON
T.:987 293072, 987 293071; F.: 987 293073



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

BALAT (BACTERIAS LÁCTICAS Y APLICACIÓN TECNOLÓGICA, Código Grupo 421)

Carlos Alonso Calleja, miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Ministerio de Consumo (España). Hasta junio 2023.

Rosa Capita González, miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Ministerio de Consumo (España). Desde junio 2023.

2. ACTIVIDADES FORMATIVAS.

DOCENCIA EN LAS SIGUIENTES ASIGNATURAS DEL GRADO EN INGENIERÍA AGRARIA MENCIÓN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA, Centro Académico: Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (EIAF) de la Universidad de León. Especialmente docencia práctica (B1 y B3).

“Control Microbiológico e Higiénico en las Industrias Agroalimentarias”. 6 ECTS. 3^{er} curso, 2^o semestre.

“Seguridad Alimentaria”. 4,5 ECTS. 4^o curso, 1^{er} semestre.

“Análisis de los Alimentos”. 4,5 ECTS. 4^o curso, 2^o semestre.

“Alimentación, Nutrición y Salud. 3 ECTS. 4^o curso, 1^{er} semestre.

DOCENCIA EN EL TÍTULO DE GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, FACULTAD DE VETERINARIA (Universidad de León).

“Gestión de la Seguridad Alimentaria” (GSA) (9 ECTS, 4^o curso, 1^{er} semestre).

DOCENCIA EN EL TÍTULO DE GRADO DE VETERINARIA, FACULTAD DE VETERINARIA (Universidad de León).

Rotatorio de Higiene y Tecnología de los Alimentos” (4,5 ECTS, 5^o curso, 2^o semestre). RCG y CAC.

DOCENCIA EN EL TÍTULO DE GRADO DE EDUCACIÓN SOCIAL, FACULTAD DE EDUCACIÓN (Universidad de León).

Educación para la Salud” (6 ECTS, 3^{er} curso, 2^o semestre).

PRÁCTICAS CURRICULARES UNIVERSIDAD DE LEÓN

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PRÁCTICAS DOCENTES CTA EN PLANTA PILOTO

Clases prácticas de la asignatura "Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas de Origen Vegetal": Elaboración de masas fermentadas y hojaldres.

Prácticas tipo B3 asignatura “Tecnología de las Bebidas Alcohólicas” (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos): Obtención de mosto y análisis de mosto y vino.



Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Laboratorio de Salud Alimentaria N° 0871LE-JCyL

PONENCIAS y JORNADAS

III Congreso de Agroalimentación Diario de León. León, 21-22 de marzo de 2023.

El aceite de oliva: Tecnología, salud y cocina. León 17, 24 de abril y 2 de mayo 2023.

PRÁCTICAS FCTS

Tutorías de alumnos de prácticas FCT's de centros de Formación Profesional de Grado Superior e Institutos de Educación Secundaria (IES).

- IES GINER DE LOS RIOS
- IES Padre Isla
- Centro de Formación Forma Duero

PRÁCTICAS DE EMPRESA. TUTORIZACIÓN.

Tutorización de la alumna Estefanía Rodríguez Melcón (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León), durante julio-septiembre 2023. Tutora en la entidad ICTAL: ROSA CAPITA GONZÁLEZ. Prácticas extracurriculares internas.

OTRAS ACTIVIDADES DE DOCENCIA NO REGLADA

Talleres impartidos a alumnos de Maristas San José: 3 días en horario de mañana. Iniciación a la Ciencia de los Alimentos.