

### JUSTIFICACIÓN

Conscientes de la importancia de seguir informando al profesorado y personas interesadas, se organizan estas II Jornadas.

La importancia de la alimentación en la salud ya nadie la discute, es por lo que conviene estar al tanto de los últimos descubrimientos y avances desde cómo tratar a los alimentos hasta qué tipo de menaje conviene utilizar.

El aumento de la obesidad, y sobre todo en los niños y niñas, es un tema preocupante, por tanto, es prioritario que todas las personas que tienen la capacidad de influir en este aspecto de la educación estén lo suficientemente informadas.

Esta formación repercutirá beneficiosamente en toda la familia.

### OBJETIVO

Profundizar en el conocimiento de los ingredientes de los alimentos y de los procesos tecnológicos a los que son sometidos los mismos.

Repercusión de dicha composición, aporte vitamínico y absorción en una dieta saludable.

### CONTENIDOS

#### COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

- ¿Qué compuestos forman los ingredientes de los alimentos?
- Composición química.
- Tipos de alimentos.
- Presencia y cantidad de nutrientes.
- Estado y permanencia.
- Cantidad Recomendada Diaria.

#### TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

- Principales tratamientos.
- Tecnología en la cocina.
- Repercusión nutritiva de los tratamientos.
- Comparativa de los distintos tratamientos.
- Restauración colectiva

#### DIETA SALUDABLE

- Beneficios de la dieta mediterránea.
- Ingredientes enmascarados.
- Ingredientes que se obtienen de la degradación.
- Recomendaciones de los procesos culinarios.



## CONFERENCIA

“COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS.  
DIETA SALUDABLE”.**Ponente: D<sup>a</sup> María José Flores**

Licenciada en Ciencias Químicas, con formación complementaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Directora de Proyectos de Certificación de Productos Agroalimentarios de SGS ICS, empresa líder mundial en Control y Certificación de productos agroalimentarios.

**IMPARTIDO POR:**

**D<sup>a</sup> María José Flores**  
Licenciada en Ciencias Químicas

**COORDINACIÓN:**

**Rosario Cruz Rodríguez.**  
Asesora Cep Priego-Montilla.

[rosariocruz@ceppriegomontilla.net](mailto:rosariocruz@ceppriegomontilla.net)

**DIRIGIDO A:**

Profesorado en general.  
Personas interesadas.

**FECHA DE REALIZACIÓN:**  
28 de mayo

**HORARIO:** 19:00 h

**HORAS CERTIFICADAS:** 5

**LUGAR DE REALIZACIÓN:**  
Salón de actos del CEP Priego-Montilla, sede Priego C/ Río, 50

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN:**  
Hasta el 25 de mayo

SOLICITUDES podrán entregarse en las sedes del CEP, por fax, o a través de la página web en el apartado *Formación/ Convocatorias*. (<http://www.ceppriegomontilla.net>).

La lista de ADMISIÓN podrá consultarse después de 48 horas de finalizado el plazo de solicitud en la página web del CEP. Para obtener la CERTIFICACIÓN de la actividad hay que asistir al menos al 80% de las horas presenciales de la misma.

**Priego**

C/ Río 50  
14840 Priego de Córdoba  
Tel. 957 701 800 - Fax 957 540 238

**Montilla**

C/ Luis Braille 17  
14550 Montilla  
Tel. 957 651 801 - Fax 957 654 112