

Los cambios en la conservación de alimentos, en un curso de verano

M. C. C.. ALMERÍA

Ya comienzan a perfilarse los cursos de verano de la Universidad de Almería en su edición de 2007. Tras la presentación oficial, el pasado miércoles, de los 27 cursos que se celebrarán este año, el todavía rector de la UAL, Alfredo Martínez Almécija, ha empezado a suscribir los respectivos convenios de colaboración que harán posible su desarrollo.

El primero en hacerlo ha sido el Colegio Oficial de Veterinarios de Almería, cuyo presidente, Emilio Gómez-Lama, dirigirá el curso 'Nuevas tecnologías al servicio

de los alimentos', y se celebrará del 16 al 20 de julio en la sede de Aguadulce.

El seminario tratará sobre la relación existente entre las nuevas tecnologías y los alimentos puesto que, explica Gómez-Lama, «la alimentación y su conservación han cambiado mucho en los últimos años y debe conocerse cuál es su recorrido desde su producción hasta que llega al consumidor».

Al frente del curso estará también una de las figuras más prestigiosas a nivel nacional y de reconocida trayectoria internacional, el presidente de la Asociación de

Colegios Veterinarios de España, Juan José Badiola, que será el encargado de traer a Almería «a las primeras figuras en este tema».

Impartirán también conferencias profesores de la UAL como José Salazar, que disertará sobre la trazabilidad de los alimentos, o el director de la finca experimental UAL-Anecoop, Francisco Camacho.

Durante la firma del convenio, Gómez-Lama agradeció al rector y la universidad que, durante los cursos de verano, se dé también cabida a temáticas relacionadas con titulaciones que no están implantadas en el campus.



CONVENIO. Gómez-Lama y Martínez Almécija, ayer. / M. C. C. M.