



## **CURSO ONLINE: COMPUESTOS BIOACTIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES. DESARROLLO Y APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

**Fecha de inicio:** desde el martes 1º/9 hasta el 12/11

**Horarios: Teóricos:** martes y jueves: 17:30 a 19:30 hs (virtuales)

**Prácticos:** 9:00 a 13:00 (presenciales).

**Docente coordinadora:** Dra. Alejandra Medrano

**Destinatarios:** Toda persona involucrada en el desarrollo, producción y registro de alimentos. Químicos Farmacéuticos, Químicos, Ingenieros Alimentarios, Ingenieros Químicos y estudiantes avanzados de éstas carreras.

**Objetivos:** Este curso pretende brindar, una clara visión sobre el panorama general de la situación actual de los Alimentos Funcionales. Identificando los procesos de obtención de ingredientes bioactivos, evaluación de actividad y potenciar su aplicación en el desarrollo de alimentos desde una perspectiva de la tecnología e ingeniería de los alimentos

**Contenidos y docentes responsables:**

1/9	Principales ingredientes bioactivos en el desarrollo de Alimentos funcionales. <b>Dra. Alejandra Medrano</b>
3/9	Micronutrientes como componentes bioactivos de alimentos funcionales. <b>Dra. Carmen Marino</b>
8/9	Compuestos fenólicos. Tocoferoles y carotenoides. Origen y fuentes. Determinación analítica. <b>Dr. Eduardo Dellacasa</b>

10/9	Proteínas. Propiedades biológicas, nutricionales y funcionales. Modificaciones funcionales de las proteínas. Peptidos bioactivos. <b>Dr. Luis Panizzolo</b>
15/9	Polisacáridos. Propiedades biológicas, nutricionales y funcionales. Componentes de la fibra carbohidratos prebióticos y simbióticos. <b>Dra. Cecilia Abirached</b>
17/9	Lípidos funcionales. Incorporación de fitoesteroles, omega 3 <b>Dra. Nadia Segura</b>
22/9	Nutrición y sistema inmune. Componentes inmunológicamente activos en los alimentos. Alérgenos y proteínas alimentarias causantes de toxicidad. <b>Dra. Ana Hernández.</b>
24/9	Alimentos Funcionales utilizando bacterias lácticas. Uso de técnicas moleculares. <b>Mag. Rodrigo Achigar</b>
29/9	Extracción de ingredientes bioactivos. Diseño de condiciones operativas de procesos de extracción con fluidos sub- y supercríticos <b>Dr. Ignacio Vieitez</b>
1/10	Tecnologías de incorporación de compuestos bioactivos. Altas presiones. <b>Dr. Tomás López</b>
6/10	Evaluación de la actividad biológica. Métodos “in vitro” para el desarrollo de Alimentos Funcionales. <b>MSc. Adriana Fernández</b>
8/10	Otras metodologías de encapsulación de compuestos bioactivos. <b>Dra. Alejandra Medrano</b>
13/10	Validación de un alimento funcional. Criterios de validación de la efectividad de un alimento funcional. <b>Dra. María Cristina Añón</b>
15/10	Alimentos funcionales y Enfermedades crónicas no transmisibles. <b>Dr. Adrian Aicardo</b>

20/10	Desarrollo de alimentos funcionales. Desde una perspectiva Sensorial. <b>Dra. Adriana Gámbaro</b>
22/10	Bioinformática aplicada en alimentos funcionales. <b>Dra. Margot Paulino</b>
27/10	Practico
3/11	Practico
5/11	Practico
10/11	Practico
12/11	Practico
2/12	EVALUACION ESCRITA

**Régimen de ganancia:** Asistencia obligatoria a las clases prácticas. Y evaluación escrita del programa teórico-practico.

**COSTO:** \$ 12.000

*La matrícula se debe abonar realizando depósito en el BROU (cuenta corriente N° 001559463-00004), el talón se debe enviar por correo electrónico a [ep@fq.edu.uy](mailto:ep@fq.edu.uy)*

**INSCRIPCIONES:** *Completando la ficha de inscripción que se encuentra en el siguiente link:*

<http://www.fq.edu.uy/node/631>

**Importante:** Le recordamos que para realizar el pago debe aguardar a recibir la confirmación del cupo por parte de Educación Permanente.