



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Curso: Productos Naturales

Con potencial bioactivo para su uso en medicina y alimentación.

Fecha: del 07 al 11 de Octubre de 2019.

Horario: 8:30 a 13:30 hs

Lugar: Salón Píriz McColl, Instituto de Química (Gral. Flores 2124).

Docentes Responsables: Dra. M. Cristina Añón, Dra. Alejandra Medrano, Dra. M. Gabriela Ortega y Dra. Margot Paulino Zunini

A ser dictado por: docentes - investigadores de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC, Córdoba, Argentina), Universidad Nacional de La Plata (UNLP, La Plata, Argentina), Universidad de la República (UdelaR, Montevideo, Uruguay), Instituto Pasteur (Montevideo, Uruguay).

Docentes Participantes:

- Dra. M. Cristina Añón, Profesor emérito UNLP representante del ND: "Productos Naturales Bioactivos y sus aplicaciones"
- Dra. Mariela Bollati, Instituto Pasteur, Montevideo.
- Dr. Eduardo Boido Profesor Adjunto, Cytal.UdelaR.
- Dra Pamela Bustos, Prof. Asistente, Fac. de Cs. Qcas, UNC
- Dr. Francisco Carrau, Profesor Agregado, Cytal, UdelaR.
- Dr. Eduardo Dellacassa Profesor Titular, Udelar
- MSc Adriana Fernández. Asistente, Cytal, Udelar
- Dra. Alejandra Medrano. Profesor Adjunta. Cytal. Udelar
- Dra. M. Gabriela Ortega, Prof. Adjunta, Fac. de Cs. Qcas, UNC, representante del ND: "Productos Naturales Bioactivos y sus aplicaciones"
- Dra Margot Paulino Zunini, Prof. Titular Catedrática del Centro de Bioinformática del departamento DETEMA, UdelaR
- Dra M. Daniela Santi, Becaria Postdoctoral, ANII. Centro Uruguayo de Imagenología Molecular (CUDIM)
- Dra. Valeria Tironi, Prof. Adjunto, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP
- Dra. Agustina Nardo, Ayudante Diplomado, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP

Objetivos:

- Ofrecer una actualización y avance acerca del estado del conocimiento sobre productos naturales (PNs) y su potencialidad tanto en el campo de la farmacología, como el de la alimentación, con el empleo de estrategias de bioinformática para su estudio

- Analizar los fenómenos que determinan su funcionalidad en un marco interdisciplinario medicina-alimento. Aportando elementos técnicos necesarios para su evaluación.

Destinatarios: Este curso está dirigido a un amplio grupo de profesionales con experticia en productos naturales bioactivos, Químicos Farmacéuticos, Bioquímicos, Biólogos, Bioinformáticos, Químicos, Ingenieros Alimentarios y Agrónomos, profesionales que trabajen con productos naturales bioactivos y sus aplicaciones.

TEMARIO:

Módulo 1 Metabolitos secundarios con potencial bioactivo

Lunes 7 de octubre (8:30 a 13:30)

Tema 1: Los Productos Naturales como fuente bioactiva.

Tema 2: Productos naturales como potenciales agentes antioxidantes.

Tema 3: Enzimas que regulan los procesos de pigmentación humana: función y modulación por Productos Naturales.

Martes 8 de octubre (8:30 a 13:30)

Continuación Tema 3: Enzimas que regulan los procesos de pigmentación humana: función y modulación por Productos Naturales.

Tema 4. PNs como moduladores de proteínas relacionadas a otras patologías.

Tema 5: Modelos celulares para el estudio de la actividad biológica de productos naturales.

Miércoles 9 de octubre (8:30 a 13:30)

Tema 6: Vino: Composición fenólica del Tannat. Tannat y Salud.

Tema 7: Citrus: composición y efecto sobre la salud

Jueves 10 de octubre (8:30 a 13:30)

Módulo 2 Componentes de naturaleza proteica con potencial bioactivo

Tema 1: Péptidos bioactivos de origen vegetal.

Tema 2: Péptidos bioactivos de origen animal.

Viernes 11 de octubre (8:30 a 13:30)

Módulo 3 Recursos bioinformáticos empleados en el estudio de Productos Naturales

-Foodomica: Métodos/herramientas in sílico aplicados a alimentos

-Aproximación in sílico al estudio de péptidos bioactivos

Costo: \$ 5.000

INSCRIPCIONES:

Completando la siguiente ficha de inscripción: <http://www.fq.edu.uy/node/631>

La matrícula se deben abonar en la Sección Tesorería de Facultad de Química (Isidoro de María 1614 planta baja, de lunes a viernes de 10 a 13 hrs), o realizando depósito en el BROU (cuenta corriente N° 001559463-00004), el talón se debe enviar por correo electrónico a ep@fq.edu.uy