



Curso: Fibra y alimentos fermentados efecto sobre la salud.

Fecha de inicio: 10 de Octubre de 2024.

Horario de teóricos: 10 de octubre al 7 de noviembre, los jueves de 14 a 16 hs. Modalidad virtual – Zoom.

Horario de prácticos: 14 y 21 de Noviembre, de 8:30 a 12:30 hs. Modalidad presencial (Instituto de Química, Gral. Flores 2124)

Carga horaria: 18 hs.

Docente responsable: **Dra. Ing. Alimentaria Alejandra Medrano**, Directora de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Química.

Docentes participantes:

Dra. Jara Pérez, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN CSIC), Madrid, España.

Dra. Analía Abraham, CIDCA, La Plata, Bs. As. Argentina.

Dr. Gabriel Vinderola, Facultad de Ingeniería Química de la UNL, investigador principal en el Instituto de Lactología Industrial (UNL-CONICET), Bs. As. Argentina.

Destinatarios: Estudiantes y egresados de FQ o carreras afines al área de alimentos.

Objetivos: Suministrar a estudiantes contenidos teóricos y prácticos, actualizados, sobre el rol que tiene el consumo de fibra y alimentos fermentados de la dieta sobre la salud. Características de los alimentos fermentados y la fibra. Recomendaciones nutricionales e importancia en la salud. Microbiota intestinal en el contexto de la Ingeniería de Alimentos

Reseña del programa del curso: Este curso examina la fermentación como proceso clave en el desarrollo de alimentos y su impacto en la microbiota intestinal. Se explorarán los conceptos de probióticos, prebióticos, postbióticos y sinbióticos, así como su rol en la salud. Además, se profundizará en el estudio de la fibra, su evolución como concepto, su relevancia para la salud y las recomendaciones nutricionales actuales. El curso también incluirá una metodología detallada para la determinación y caracterización de la fibra en alimentos y bebidas fermentados.

Clases:

- Fermentación como proceso en el desarrollo de alimentos. Impacto en la microbiota intestinal.
- Alimentos y bebidas fermentados: conceptos de probiótico, prebióticos, postbióticos y sinbiótico.
- Fibra: definición y evolución del concepto, relevancia en salud, recomendaciones nutricionales. Metodología detallada para su determinación y caracterización en alimentos y bebidas.

COSTO: Solo Teórico \$3.000 / Teórico y práctico \$ 5.400 (para inscripciones desde Uruguay)

Solo Teórico U\$S 80 (para inscripciones desde el Exterior)

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

Para estudiantes del exterior el pago deberá realizarse por transferencia a través de PayPal. Los datos de la transferencia se les comunicarán una vez aceptada la inscripción.

INSCRIPCIONES: *Completando la ficha de inscripción que se encuentra en el siguiente link:*
<https://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.