



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

Fecha: 22 de Julio al 30 de Agosto 2024.

Horarios Teóricos: Lunes, Miércoles y Viernes de 17:30 a 19:30 hs (virtuales)

Prácticos: 26, 28 y 30 de Agosto de 8:30 a 12:30 hs (Presenciales en el Laboratorio del CYTAL-FQ)

Carga Horaria: 30 hs teóricas y 15 hs prácticas.

Docente coordinadora: Dra. Ing. Alimentaria Alejandra Medrano, Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Química.

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:

1- Introducción Alimentos funcionales. Principales ingredientes bioactivos en el desarrollo de Alimentos funcionales. **Dra. Alejandra Medrano** 22/7

2- Proteínas. Propiedades biológicas, nutricionales y funcionales. Modificaciones funcionales de las proteínas. Peptidos bioactivos. **Dr. Luis Panizzolo** 24/7

3- Compuestos fenólicos. Tocoferoles y carotenoides. Origen y fuentes. Determinación analítica. **Dr. Eduardo Dellacasa** 26/7

- 4- Lípidos funcionales. Incorporación de fitoesteroles, omega 3 **Dra. Nadia Segura** 29/7
- 5- Polisacáridos. Propiedades biológicas, nutricionales y funcionales. Componentes de la fibra carbohidratos prebióticos y sinbióticos. **Dra. Cecilia Abirached** 31/7
- 6- Alimentos Funcionales, probioticos, sinbioticos y postbioticos. **Dra. Analía Abraham.** 2/8
- 7- Micronutrientes como componentes bioactivos de alimentos funcionales. **Dra. Carmen Marino** 5/8
- 8- Nutrición y sistema inmune. Componentes inmunológicamente activos en los alimentos. Alérgenos y proteínas alimentarias causantes de toxicidad. **Dra. Ana Hernández.** 7/8
- 9- Extracción de ingredientes bioactivos. Diseño de condiciones operativas de procesos de extracción con fluidos sub- y supercríticos **Dr. Ignacio Vieitez** 9/8
- 10- Evaluación de la actividad biológica. Métodos “in vitro” para el desarrollo de Alimentos Funcionales. **Dra. Adriana Fernández** 12/8
- 11- Bioaccesibilidad y encapsulación de compuestos bioactivos. **Dra. Alejandra Medrano** 14/8
- 12- Validación de un alimento funcional. Criterios de validación de la efectividad de un alimento funcional. **Dra. María Cristina Añón** 16/8
- 13- Enfermedades crónicas no transmisibles y estudios de intervención. **Dr. Adrian Aicardo** 19/8
- 14- Desarrollo de alimentos funcionales. Desde una perspectiva Sensorial. **Dra. Adriana Gámbaro** 21/8
- 15- Bioinformática aplicada en alimentos funcionales. **Dra. Margot Paulino** 23/8

Prácticas en laboratorios sobre los principales temas tratados 26/8- 30/8

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

COSTO: Solo Teórico \$ 12.800 / Teórico y práctico \$ 17.000 (para inscripciones desde Uruguay)

Solo Teórico U\$S 340 (para inscripciones desde el Exterior)

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

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:*

<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.