

Programa

Inauguración

Clasificación de fitoquímicos

Dr. Gustavo Gonzalez Aguilar

Alimentos naturales: biosistemas para enfrentar las enfermedades no transmisibles

Dra. Rocío Campos Vega

Interacciones moleculares entre fitoquímicos y matriz alimentaria

Dr. Gustavo Gonzalez Aguilar

Biodisponibilidad y bioaccesibilidad de compuestos bioactivos

Dr. Gustavo Gonzalez Aguilar

Tecnologías emergentes

Dra. Rocío Campos Vega

Métodos in vitro e in vivo de actividad biológica

Dr. Gustavo Gonzalez Aguilar

Propiedades funcionales (en enfermedades específicas)

Dra. Rocío Campos Vega

Fitoquímicos en la Industria de Alimentos

Dra. Rocío Campos Vega

Regulación alrededor del mundo

Dra. Rocío Campos Vega

Diseño de alimentos Funcionales y nutraceuticos

Dr. Gustavo Gonzalez Aguilar

El etiquetado alimentario: declaraciones de nutrición y salud.

Dra. Rocío Campos Vega

Clausura

LUNES 14

MARTES 15

MIÉRCOLES 16

Costos

Hasta el 30 de septiembre

Estudiantes: 800 MXN

Profesionistas: 1,500 MXN

Después del 30 de septiembre

Estudiantes: 1,000 MXN

Profesionistas: 2,000 MXN

CUPO LIMITADO

Máximo 30 personas, previa inscripción. El comité organizador se reserva el derecho de admisión.

Información e Inscripciones

Dra. Maribel Robles Sánchez

rsanchez@guayacan.uson.mx

Dra. Ana Irene Ledesma Osuna

anailedesma@gmail.com

www.cicab.uson.mx

UNIVERSIDAD DE SONORA

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n Col Centro

Apartado Postal 1658, C.P. 83000, Edificio 5P

Hermosillo, Sonora, México.

Tel. (662) 259 22 07 al 09



 **CICAB**
Congreso Internacional en
Ciencias Alimentarias y Biotecnología

Invita al curso precongreso

Alimentos Funcionales

Principales beneficios en la salud



Del 14 al 16 de noviembre de 2016
Duración 25 horas

Edificio 7F Investigación y Posgrado
Sala Audiovisual

CUPO LIMITADO

Presentación

Actualmente las exigencias de los consumidores se dirigen a la ingestión de alimentos con propiedades funcionales que pueden proporcionar además de valor nutritivo, otros componentes con actividad fisiológica que permiten un mejor estado tanto físico como mental, reduciendo así el riesgo de enfermedades y alargando y manteniendo su calidad de vida. En este curso se proporcionará información actualizada de alimentos funcionales incluyendo aspectos relacionados con la clasificación, propiedades funcionales, beneficios para la salud en enfermedades específicas, tecnologías de procesamiento y regulaciones nacionales e internacionales debidas al uso de estos alimentos e ingredientes.

Objetivo

El objetivo principal del curso es mostrar los conocimientos más actuales sobre los alimentos funcionales. Se incluirán aspectos químicos, bioquímicos, nutrición, salud y regulación.

Dirigido a

Profesionistas, docentes, investigadores, técnicos, estudiantes de licenciatura y posgrado.

Estructura del curso

El curso tendrá una duración de 25 horas y está constituido por sesiones teóricas principalmente en un horario de 8:00 a 13:00 horas y de 15:00 a 20:00 horas. Se otorgará constancia de asistencia a quienes hayan asistido a todas las sesiones.

Instructores

Dra. Rocío Campos Vega es Profesor Investigador de Tiempo Completo de la Facultad de Química, adscrita al Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad Autónoma de Querétaro, misma donde realizó sus estudios de Licenciatura en Nutrición y Programa de Doctorado directo en Ciencia de los Alimentos. La Dra Campos Vega Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores de CONACYT, Nivel 1.

Actualmente sus investigaciones las realiza desarrollando las líneas de investigación de

- 1) Nutrición, dieta y salud y
- 2) mecanismos bioquímicos y moleculares.



Dr. Gustavo Adolfo González Aguilar, es Investigador de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., adscrito a la coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal. De Profesión Ingeniero Químico, obtuvo su Doctorado en Ciencias en la Universidad de Valencia, España. El Dr González Aguilar pertenece al Sistema Nacional de Investigadores de CONACYT, Nivel 3. Se desempeña realizando su trabajo académico desarrollando las Líneas de investigación

- 1) Identificación de compuestos bioactivos y su contribución a la capacidad antioxidante
- 2) Papel de la fibra dietaria en la biodisponibilidad y bioaccesibilidad de antioxidantes (in vivo e in vitro) y
- 3) Estudio de las interacciones moleculares de antioxidantes y sus efectos biológicos.

