

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- ⇒ Mostrar el **carácter preventivo o tóxico**, según el patrón de consumo de sus alimentos vehículo, que ciertos componentes de los alimentos pueden ejercer en ciertas patologías asociadas al estrés oxidativo y al envejecimiento.
- ⇒ Actualizar los conocimientos relativos al **diseño de alimentos** funcionales
- ⇒ Adquirir conocimientos relativos a las técnicas de **evaluación organoléptica** de alimentos tradicionales como son los vinos y aceites.

## EVALUACIÓN :

- ⇒ Mediante la **asistencia** controlada en las sesiones previstas (se puede **faltar como máximo a 2 sesiones** de las 7 contempladas en el programa).
- ⇒ Entrega de un **resumen** de cada una de las sesiones de conferencias (una por tarde).
- ⇒ Entrega de las **fichas de cata** elaboradas los últimos días del curso.

## RECONOCIDO CON LOS SIGUIENTES CREDITOS DE LIBRE CONFIGURACION:

- 4 Créditos FACULTAD DE FARMACIA
- 4 Créditos F. DE MEDICINA
- 4 Créditos F. ODONTOLOGIA
- 3 Créditos F. CIENCIAS DE LA SALUD
- 2,5 Créditos F. CIENCIAS
- F. C. del Deporte. Solicitado (en tramite)

**FECHA:** 13-14, y del 17 al 21 Enero de 2011

**HORARIO:** 16 a 21 horas

**LUGAR:** Aula Magna. Facultad de Farmacia.

**MATRÍCULA:** 50 €

**INSCRIPCIÓN:** hasta el 17 de diciembre

- Ingresar matrícula en:  
**CCC 2031 0010 89 0116954806**  
(Caja Granada).

- Poner en **concepto:** Apellidos-Nombre  
- Entregar boletín de inscripción y justificante de pago (en el hall de la Facultad de Farmacia, Dpto. Nutrición y Bromatología, o sede de CYTAGRA).

## PROPONEN:

- Facultad de Farmacia
- Promoción 09/11 alumnos de Ciencia y Tecnología de los alimentos
- Promoción 08/11 alumnos de Nutrición Humana y Dietética

## DIRIGEN:

- Dra. María Luisa Lorenzo Tovar
- Dr. Miguel Navarro Alarcón
- Dr. Manuel Olalla Herrera
- Dra. Cristina Samaniego Sánchez



# CONOCE LO QUE COMES QUIÉN LO PRODUCE Y QUIÉN LO CONTROLA



**13 y 14, y del 17 al 21 Enero de 2011**

**4 créditos de L.C.**

(C.O.A. Facultad de Farmacia)

**¡¡2 DÍAS DE CATA DE ALIMENTOS!!**

Para aprender tienes que probarlo...

## Jueves 13 enero (1ª sesión):

### PROBLEMAS ASOCIADOS A LA NUTRICIÓN

**16.00 h:** Inauguración del Curso. Ilmo. Sr. D. Luis Recalde Manrique. Decano de la Facultad de Farmacia

**16.10 h:** Antioxidantes de origen natural y síndrome metabólico. *Ahmad Agil*. Profesor Titular de Farmacología. Facultad de Medicina. UGR.

**17.05 h:** Nutrición y deporte. *Eduardo Guerra Hernández*. Profesor Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**18.05 h:** Descanso

**18.25 h:** Mecanismos psicológicos de los trastornos de la alimentación: ansia para la comida e insatisfacción corporal. *Mª Carmen Fernández-Santaella Santiago*. Profesora Titular de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico. Facultad de Psicología. UGR.

**19.15 h:** Intervención multidisciplinar en los trastornos de la alimentación. *María Belén Reverte Perán*. Psicóloga especialista en trastornos de la conducta alimentaria. *Mª Teresa García Pérez*. Nutricionista especialista en trastornos de la conducta alimentaria.

## Viernes 14 enero (2ª sesión):

### EFFECTOS DE LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y DEFICIENCIAS NUTRICIONALES

**16.00 h:** Compuestos bioactivos derivados de la Reacción de Maillard. *José Ángel Rufián Henares*. Investigador Ramón y Cajal. Dpto Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR. *Cristina Delgado Andrade*. Investigadora Ramón y Cajal. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**18.05 h:** Descanso

**18.25 h:** Nucleótidos: algo más que componentes de los ácidos nucleicos. *Antonio Sánchez Pozo*. Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Farmacia. UGR.

**19.15 h:** Magnesio: Nutrición y Salud. *Cristina Sánchez González*. Profesora Ayudante Doctor de Fisiología. Facultad de Farmacia. UGR

**20.05 h:** Calcio: Nutrición y Salud. *Marta Mesías García*. Contrato de Doctor asociado a Proyecto de Investigación. Facultad de Farmacia. UGR

## Lunes 17 enero (3ª sesión):

### ALIMENTACION SALUDABLE / INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

**16.00 h:** Nuevos alimentos funcionales: té verde. *Carmen Cabrera Víque*. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**16.45 h:** La alimentación como base de un envejecimiento activo. *Mª Dolores Ruiz López*. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**17.30 h:** I+D+i en Abbott Nutrition. *Ricardo Rueda Cabrera*. Jefe de Investigación Estratégica. Abbott Laboratorios.

**18.20 h:** Descanso

**18.45 h:** La alimentación no es sólo cuestión de ingredientes. *Marina Villalón Mir*. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**19.30 h:** Tendencias del sector cooperativo agroalimentario de la provincia de Granada. *Gustavo Rodenas Díaz*. Director Gerente de FAECA-GRANADA.

**20.15 h:** Análisis y Evolución de la industria agroalimentaria. *José María Vicaría Rivillas*. Profesor Titular de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. UGR.

## Martes 18 enero (4ª sesión):

### INGREDIENTES FUNCIONALES

**16.00 h:** Utilización de subproductos de la industria alimentaria para la obtención de ingredientes funcionales. *Antonio Rueda Rueda*. Director de Operaciones y Desarrollo Tecnológico. Puleva Biotech.

**16.35 h:** Probióticos de leche materna. *Sara González Rodríguez*. Area Manager de Desarrollo de Alimentos. Puleva Biotech.

**17.05 h:** La leche de cabra como alimento funcional. *María José Muñoz Alférez*. Profesora Titular de Fisiología. Facultad de Farmacia. UGR.

**18.20 h:** Descanso

**18.45 h:** Prebióticos y probióticos: Modulación de la microbiota intestinal como una nueva estrategia en el tratamiento de la obesidad. *Julio Gálvez Peralta*. Catedrático de Farmacología. Facultad de Farmacia. UGR.

**19.30 h:** Fitoestrógenos en los alimentos. *Ana Rivas Velasco*. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**20.15 h:** Isoflavonas en la mujer madura. *Concepción Navarro Moll*. Catedrática de Farmacología. Facultad de Farmacia. UGR.

## Miércoles 19 enero (5ª sesión):

### PATOLOGÍAS ASOCIADAS A LA NUTRICIÓN

**16.00 h:** Anemias nutricionales. *María Inmaculada López Aliaga*. Profesora Titular de Fisiología. Facultad de Farmacia. UGR.

**17.10 h:** Aprendiendo de los errores. *Fermín Sánchez de Medina Contreras*. Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Farmacia. UGR.

**18.05 h:** Descanso.

**18.35 h:** Seguridad alimentaria y salud. *Amelia de la Torre Robles*. Inspectora de Sanidad.

**19.20 h:** ¿Qué nutrientes necesita la mente para su buen funcionamiento? *Olga Cruz López*. Profesora Ayudante Doctor de Química Farmacéutica y Orgánica. Facultad de Farmacia. UGR.

**20.05 h:** Aplicación de las nuevas tecnologías a las terapias tradicionales. *Eduardo Agudo Aponte*. Licenciado en Farmacia y Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, UGR.

## Jueves 20 enero (6ª sesión):

### CARACTERIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE ALIMENTOS I

**16.00 h:** Jamón: *Eduardo Ortega Bernardo de Quirós*. Profesor Titular de Edafología. Facultad de Farmacia. UGR.

**17.10 h:** Análisis Sensorial y confección de ficha de cata.

**18.00 h:** Descanso

**18.35 h:** Vinos de Calidad. *Manuel Cala Rodríguez*. Laboratorio Agroalimentario de Granada.

**19.10:** Análisis Sensorial del Vino. *Rafael Giménez Martínez*. Profesor Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. UGR.

**19.45:** Confección de ficha de cata

## Viernes 21 enero (7ª sesión):

### CARACTERIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE ALIMENTOS II

**16.00 h:** Papel de la grasa en la prevención y el tratamiento de las enfermedades crónicas. *Ángel Gil Hernández*. Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Farmacia. UGR.

**17.10** Análisis Sensorial de Aceites. *Hipólito García Toledo*. *María Luisa Lorenzo Tovar*.

**18.05 h:** Clausura del curso. *Ana del Moral García*. Vicedecana de Ordenación Académica de la Facultad de Farmacia.

18.05Descanso

**18.35 h:** SESION PRACTICA DE CATA DE: Aceites., Vino y Jamón

## BOLETÍN INSCRIPCIÓN DEL CURSO:

“CONOCE LO QUE COMES,  
QUIÉN LO PRODUCE Y QUIÉN LO CONTROLA”

APELLIDOS: \_\_\_\_\_

NOMBRE: \_\_\_\_\_

TLFNO: \_\_\_\_\_

e-MAIL: \_\_\_\_\_

TITULACIÓN: \_\_\_\_\_