



iberofun



CIAL

CSIC



Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica



FEPAL

# CURSO INTERNACIONAL

## Avances en nutrición y alimentación funcional

### PROGRAMA DEL CURSO

Horario	Lunes 14 de Octubre	
	Tema	Expositores
8:00 - 9:00	<i>REGISTRO PRESENTACIONES - INSCRIPCIONES</i>	
9:00 - 10:00	Inauguración del Curso	Juan C. de la Llera Javier Fontecha José Miguel Aguilera Rafael Cornes
10:00 - 10:30	<i>PRIMERA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Javier Fontecha</i>	
10:00 - 10:30	Microestructura, Funcionalidad y Salud	Dr. José Miguel Aguilera
10:30 - 11:00	Componentes Antitumorales en Alimentación	Dr. Joao Carvalho Dra. Karin Monteiro
11:00 - 11:30	Por Confirmar	Por Confirmar
11:30 - 11:50	<b>Ronda de Preguntas</b>	
11:50 - 12:30	<i>COFFEE BREAK</i>	
12:30 - 13:00	<i>SEGUNDA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Loreto Muñoz</i>	
12:30 - 13:00	Delivery de Ingredientes Bioactivos: Nanoemulsiones y Nanopartículas	Dra. Ana María Pilosof
13:00 - 13:30	Evaluación preclínica y clínica de ingredientes bioactivos incorporados en alimentos funcionales	Dr. Attilio Rigotti
13:30 - 13:50	<b>Ronda de preguntas</b>	
14:00 - 15:00	<i>ALMUERZO LIBRE</i>	
15:00 - 15:30	<i>TERCERA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Lourdes Amigo</i>	
15:00 - 15:30	Alergia e Intolerancias Alimentarias	Dra. Elena Molina
15:30 - 16:00	Lípidos en la Dieta y Enfermedades Cardiovasculares	Dr. Javier Fontecha
16:00 - 16:10	<b>Ronda de preguntas</b>	
16:10 - 16:30	<i>COFFEE BREAK</i>	
16:30 - 17:00	<i>CUARTA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Salvador Vega</i>	
16:30 - 17:00	Polifenoles: bioactivos polifuncionales	Dra. Mariane Lutz
17:00 - 17:30	Seguridad Alimentaria en carnes y derivados. Requisitos de un laboratorio de ensayo en evaluación de inocuidad (ISO 17025)	Dr. Arturo Escobar
17:30 - 17:45	<b>Ronda de preguntas</b>	



iberofun



CIAL

CSIC



Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica



FEPAL

Horario	Martes 15 de Octubre	
	Tema	Expositores
	<i>PRIMERA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Ana Pilosof</i>	
9:00 - 9:30	Chia, una semilla ancestral y nuevo ingrediente funcional	Dra. Loreto Muñoz
9:30 - 10:00	Tratamientos con altas presiones hidrostáticas en la Industria Alimentaria	Dra. Rosina López-Fandiño
10:00 - 10:30	Valorización de Coproductos de las Industrias Agroalimentarias en Nuevos Alimentos	Dr. José Ángel Pérez
10:30 - 11:00	Understanding the effect of vacuum level and oil temperature in structure development and oil absorption in vacuum-fried wheat starch and gluten based snacks	Dr. Pedro Bouchon
11:00 - 11:20	<b>Ronda de Preguntas</b>	
11:20 - 11:45	<i>COFFEE BREAK</i>	
	<i>SEGUNDA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Teresa Bertoldo</i>	
11:45 - 12:15	Caseinomacropéptido: Funcionalidad e Interacción con la Matriz Alimentaria	Dra. Julia Martínez
12:15 - 12:45	Ingredientes bioactivos marinos en alimentación	Dra. Arisai Hernández
12:45 - 13:15	Arándano: Efecto de maduración, procesado y variedad en la propiedades antioxidantes y composición fitoquímica.	Dra. Manuela Pintado
13:15 - 13:35	<b>Ronda de Preguntas</b>	
14:00 - 15:00	<i>ALMUERZO LIBRE</i>	
	<i>PRIMERA RONDA EXPOSICIONES EMPRESAS - CHAIRMAN: Rafael Cornes</i>	
15:00 - 15:20	ASIS UC: Vinculación Academia e Industria: Alimentos Sabrosos, Inocuos y Saludables	Wendy Franco
15:20 - 15:40	BENEXIA	Remi Reguero
15:40 - 16:00	<b>Ronda de Preguntas</b>	
16:00 - 16:30	<i>COFFEE BREAK</i>	
	<i>SEGUNDA RONDA EXPOSICIONES EMPRESAS - CHAIRMAN: José A. Pérez</i>	
16:30 - 16:50	TAMAYA: Generando Real Valor Comercial vía Innovación	Daniel Vitis
16:50 - 17:10	Granotec - Consorcio de Cereales Funcionales S.A.: El Despegue de los b-Glucanos de Avena como Ingrediente Funcional en la Industria de Alimentos	Ximena López Juan Pablo Vivanco
17:10 - 17:30	<b>Ronda de Preguntas</b>	



iberofun



CIAL

CSIC



Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica



FEPAL

Horario	Miércoles 16 de Octubre	
	Tema	Expositores
	<i>PRIMERA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: Elena Molina</i>	
9:00 - 9:30	Péptidos bioactivos derivados de proteínas lácteas	Dra. Lourdes Amigo
9:30 - 10:00	Bacterias productoras de lípidos conjugados en el desarrollo de alimentos funcionales y sus beneficios sobre el huésped.	Dra. Carina Van Nieuwenhove
10:00 - 10:30	Nuevos Carbohidratos Prebióticos Derivados de la Lactosa	Dra. Antonia Montilla
10:30 - 11:00	Biodisponibilidad de los micronutrientes minerales quelados a péptidos suero lácteos	Dra. Teresa Bertoldo
11:00 - 11:20	<b>Ronda de Preguntas</b>	
11:20 - 11:45	<i>COFFEE BREAK</i>	
	<i>SEGUNDA RONDA DE EXPOSICIONES - CHAIRMAN: J.M. Rodríguez Gómez</i>	
11:45 - 12:15	Bacterias Lácticas en Lácteos Funcionales y su Contribución a la Salud	Dra. Roxana Medina
12:15 - 12:45	Bacterias probióticas: ¿qué podemos aprender de sus genomas?	Dra. Esther Jiménez
12:45 - 13:15	La leche humana: una fuente de bacterias probióticas	Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez
13:15 - 13:35	<b>Ronda de Preguntas</b>	
14:00 - 15:00	<i>ALMUERZO LIBRE</i>	
15:00 - 15:30	Productos Lácteos Orgánicos: Pros y Contras	Dr. Rey Gutiérrez Dr. Salvador Vega y León
15:30 - 15:40	<b>Ronda de Preguntas</b>	
15:40 - 16:15	<i>CIERRE CURSO INTERNACIONAL ALIMENTOS FUNCIONALES</i>	
		Dr. Javier Fontecha Dra. Loreto Muñoz Dr. Rafael Cornes