



## CURSO DE POSGRADO

# Microorganismos, metabolitos y herramientas metodológicas aplicables al desarrollo de alimentos funcionales y bioproductos de interés industrial



**Fecha: 14 al 19 de Noviembre de 2016**  
**Lugar: Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET).**  
**Chacabuco 145, San Miguel de Tucumán.**



### Contenidos:

Alimentos Funcionales: definición, conceptos generales, presente, futuro y marco regulatorio. Probióticos, prebióticos y simbióticos. Criterios de selección. Metabolitos bioactivos aplicables al desarrollo de alimentos funcionales y otros bioproductos: péptidos con actividad biológica, lípidos bioactivos: CLA y CLNA, carbohidratos con actividad biológica: manitol, oligosacáridos y polisacáridos, alimentos bioenriquecidos en vitaminas, antioxidantes, y enzimas de interés. Biopreservantes: bacteriocinas, compuestos antifúngicos y BAL como inoculantes para silos. Alimentos funcionales convencionales y no convencionales. Procesamiento tecnológico: microencapsulación, liofilización, secado por spray. Herramientas metodológicas de análisis: proteómica, genómica, cromatografía. Desarrollos tecnológicos y transferencia al sector socio-productivo.

### Docentes

- Dra. Antonia Montilla Corredera (CIAL - Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC-UAM - Madrid, ESPAÑA).
- Dra. Nieves Corzo Sánchez (CIAL - Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC-UAM - Madrid, ESPAÑA).
- Dr. Gabriel Vinderola (INLAIN UNL - CONICET) .
- Investigadores de CERELA - UNT (Dres. C. Abeijón Mukdsi, S. Fadda, L. Geréz, E. Hebert, M.I. Isla, J.G. Leblanc, C. Maldonado, G. Martos, L. Mendoza, F. Mozzi, J. Palacios, A. Pérez Chaia, R. Raya, G. Rollán, L. Saavedra, M.P. Taranto, C. Van Nieuwenhove, C. Zampini, G. Zárate).

**Directora:** Dra. Gabriela Zárate

**Coordinadora:** Dra. Carina Van Nieuwenhove

**Modalidad:** Teórico-Práctico con evaluación final.

**Destinado a:** Graduados en Biotecnología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Química, Bioquímica, Nutrición y carreras afines.

### Carga Horaria:

- 60 horas (Teórico-Práctico)
- 40 horas (Teórico)

### Arancel:

- \$1600 (Teórico-Práctico)
- \$1300 (Teórico)

**Informes e Inscripción hasta el 06/11/16:**

Tel: 0381 – 4310465 (ext 127 o 170).

Fax: 0381-4005600

E-mail: [carina@cerela.org.ar](mailto:carina@cerela.org.ar), [gzarate@cerela.org.ar](mailto:gzarate@cerela.org.ar)