



## CURSO DE POSGRADO

# Ingredientes Bioactivos y Microorganismos de interés para el Desarrollo de Alimentos Funcionales

Fecha: 26 al 31 de Octubre de 2015

Lugar: Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET).  
Chacabuco 145, San Miguel de Tucumán

### Contenidos:

Alimentos Funcionales: conceptos generales y marco regulatorio. Probióticos, prebióticos y simbióticos. Compuestos bioactivos relevantes para el desarrollo de alimentos funcionales: 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 y compuestos antifúngicos. Procesamiento tecnológico: microencapsulación, liofilización, secado por spray. Desarrollos tecnológicos y transferencia al sector socio-productivo.

### Docentes

- Dra. Teresa Requena (**CIAL- Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC-UAM – Madrid, ESPAÑA**)
- Dra. Carmen Peláez Martínez (**CIAL- Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC-UAM – Madrid, ESPAÑA**).
- Dr. Gabriel Vinderola (**INLAIN UNL-CONICET**) .
- Investigadores de **CERELA-CONICET**

**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)
- 30 horas (Teórico)

### Arancel:

- \$1000 (Teórico-Práctico)
- \$700 (Teórico)

Informes e Inscripción hasta el 21/10/15:

Tel: 0381 – 4310465 (ext 127). Fax: 0381-4005600

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