

Estudiantes y profesionales del Valle de Uco podrán capacitarse en alimentos funcionales y fitomedicina

9 agosto, 2022



Será virtual. Habrá tiempo de inscribirse al 2 de septiembre.

A partir del 3 al 14 de octubre, el INTA de La Consulta junto con el CCT-CONICET Mendoza y el doctorado de biología de la UNCuyo, [dictarán un curso avanzado de posgrado para alumnos y profesionales.](#)

Roxana Gonzalez, licenciada en Bromatología, doctora en Ciencias Biológicas e investigadora en la Estación Experimental del INTA La Consulta, dialogó con ***El Cuco Digital***, y contó que este curso avanzado sobre alimentos funcionales y fitomedicina “comprenderá la definición de un

alimento funcional, el marco regulatorio a nivel mundial y local y se abordarán otras unidades como: cuáles son los principales alimentos funcionales, cuáles son las familias de compuestos se consideren como especiales, cuales son las principales propiedades biológicas que estos compuestos ejercen sobre la salud, las diferentes estrategias que se utilizan para obtener y formular nuevos alimentos funcionales y además, aborda la fitomedicina y fitoterapia. Esto es en general”.

Por otro lado, la profesional destacó que será virtual y tendrá un costo de \$5.500. Seguidamente, recalcó que “no se trata de un curso básico sino avanzado de posgrado”.

Los interesados **tendrán tiempo de inscribirse hasta el 2 de septiembre** y la capacitación estará a cargo diferentes profesionales del INTA y el CONICET.

Equipo docente:

- González, Roxana Elizabeth (INTA EEA La Consulta) – Responsable
- Soto Vargas, Verónica Carolina (IBAM-CONICET)
- Rosetti, Luciana (INTA ITA, Buenos Aires)
- Gamarra Luques, Carlos (IMBECU-CONICET)
- Galmarini, Claudio Rómulo (INTA Centro Regional Mendoza)

Carga horaria: 30 horas

Programa del curso

Tema 1: Alimentos funcionales: Concepto general. Definición. Origen y estado actual. Marco regulatorio. Ingredientes alimentarios con actividad funcional: fibra, polisacáridos funcionales. Probióticos. Prebióticos. Sistemas alimentarios. Superalimentos. Docentes: González, R. y Soto V.

Tema 2: Principales familias de compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas y aromáticas. Mecanismos de

acción. Productos regionales de interés funcional. Docentes: González, R., Soto, V. y Gamarra C.

Tema 3: Factores pre- y poscosecha que afectan los compuestos bioactivos. Procesos tecnológicos y preparaciones culinarias. Aprovechamiento de residuos industriales. Docentes: González, R. y Soto, V.

Tema 4: Estrategias para obtener alimentos con mayores niveles de compuestos bioactivos. Planes de mejoramiento genético. Docente: Galmarini, C.

Tema 5: Análisis de mercado de alimentos funcionales. Estrategia de desarrollo de nuevos productos. Docente: Rosetti, L.

Tema 6: Nociones generales de medicina tradicional, complementaria y alternativa. Docente: Gamarra, C.

Tema 7: Conceptos generales de fitoterápicos y nutraceuticos. Definición. Principales efectos benéficos para la salud. Docente: Gamarra, C.

ALIMENTOS FUNCIONALES Y FITOMEDICINA



Realización: del 3 al 14 de octubre

Pre-inscripción: hasta el 2 de septiembre de 2022

Docente a cargo:

González, Roxana Elizabeth (*INTA EEA La Consulta*) – Responsable

Soto Vargas, Verónica Carolina (*IBAM-CONICET*); Rosetti, Luciana (*INTA ITA, Buenos Aires*); Gamarra Luques, Carlos (*IMBECU-CONICET*); Galmarini, Claudio Rómulo (*INTA Centro Regional Mendoza*)