

Resultados esperados. El desarrollo de habilidades para la innovación por cada participante plasmadas en el diseño de un alimento funcional.

Inicio del curso:
jueves 22 de Abril de 2010

Horario:
Martes y Jueves de 15:00 a 17:30 horas

Costo de recuperación del curso:
Docentes de la UAN \$ 500.00
Invitados externos \$1000.00

Cupo limitado a 20 personas

Mayores informes e inscripciones en:
Tel. 311-2-11-88-00, ext. 8851
tere_90210@hotmail.com



La Universidad Autónoma de Nayarit a través del Área de Ciencias Biológico Agropecuarias y Pesquera, y la UNIDAD DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de la Secretaría de Investigación y Posgrado, invita al

CURSO-TALLER DE ANTIOXIDANTES Y ALIMENTOS FUNCIONALES

Impartido por la Dra. Ma. Teresa Sumaya Martínez.



Objetivo: que el participante adquiera los elementos teóricos y prácticos básicos para la evaluación de la actividad antioxidante en frutas y extractos vegetales, y conozca su utilización en el desarrollo potencial en la innovación de alimentos funcionales de interés económico e investigación.

El curso consta de 2 modulos:

Modulo 1.
Evaluación de la actividad antioxidante en frutas y extractos vegetales.

Duración: 20 hrs.

Objetivo particular. El participante analizara la actividad antioxidante de un jugo de frutas o extracto vegetal de su elección y lo correlacionara con su composición en compuestos fenólicos totales y ácido ascórbico.

- I. Definición de antioxidantes y radicales libres.
- II. Principales metodologías para la evaluación de la actividad antioxidante.
- III. Evaluación de la actividad antioxidante y técnicas relacionadas.
 - a. Método 1,1-difenil-2-picrilhidracil (DPPH*).
 - b. Método del ABTS⁺.
 - c. Actividad quelante
 - d. Compuestos Fenólicos totales
 - e. Ácido ascórbico

Resultados esperados. Evaluación de la actividad antioxidante de un jugo o extracto con ciertas características que justifiquen (por una revisión bibliográfica amplia) en términos de lo nuevo que pueda aportar al conocimiento de la fruta o vegetal.

La redacción de un artículo colegiado de difusión científica con los resultados de los jugos o extractos con mayor actividad antioxidante.

El jugo o extracto vegetal analizado se utilizará como base para el desarrollo del alimento funcional (Modulo 2).

Modulo 2.
Parte. Innovación de Alimentos Funcionales.

Duración: 20 hrs.

Objetivo particular. El participante desarrollara habilidades para la innovación de alimentos funcionales.

Definición de alimentos funcionales, nutraceuticos y ejemplos de actividad funcional:

- a. Actividad antioxidante
- b. Actividad hipoglucemiante
- c. Actividad hipocolesterolemica

I. Compuestos bioactivos

- a. Prebióticos, probióticos y simbióticos
- b. Fibra alimentaria
- c. Compuestos fenólicos
- d. Péptidos bioactivos
- e. Vitaminas y minerales
- f. Carotenoides
- g. Ácidos grasos poliinsaturados
- h. Fitoesteroles

II. Desarrollo de alimentos funcionales

- a. Habilidades para la innovación
- b. Innovación de alimentos funcionales
- c. Tendencias mundiales en la innovación de alimentos funcionales

