

**“ULTIMOS AVANCES EN ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y SU RELACION CON LA SALUD HUMANA. DESARROLLO Y APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**  
**8 AL 12 DE MAYO DE 2017**

**PROGRAMA PRELIMINAR**

Lunes 8 de Mayo de 2017	
Hora	Actividad
9:30-10:00	<b>Inauguración del curso:</b> <b>ULTIMOS AVANCES EN ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y SU RELACION CON LA SALUD HUMANA. DESARROLLO Y APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>
10:00-10:30	Presentación de los ponentes por el Director del curso <b>Dr. Javier Fontecha</b> . Presentación de los participantes. Presentación y organización del curso. Clases, debates y actividades. Formación de grupos de trabajo y reparto de temas y tareas a realizar.
10:30-11:00	<b>Café</b>
11:00-12:30	Presente y futuro de los alimentos funcionales. Normativa y evaluación de las declaraciones nutricionales. Todos los ponentes.
12:30-13:30	<b>Almuerzo</b>
13:30-15:00	Ingredientes funcionales de alimentos y su relación con la salud. Del laboratorio al consumidor.
15:00-15:15	<b>Café</b>
15:15-17:00	Lípidos bioactivos y salud en alimentos funcionales.

Martes 9 de Mayo de 2017	
Hora	Actividad
09:00 – 10:30	Leche como alimento funcional.
10:30 – 11:00	<b>Café</b>
11:00 – 12:30	Lácteos como vehículo de ingredientes funcionales.
12:30 – 13:30	<b>Almuerzo</b>
13:30 - 15:00	Participación de la microbiota humana en la salud
15:00 - 16:00	Debate: ¿Son necesarios los alimentos funcionales?
16:00 - 16:15	<b>Café</b>
16:15 - 17:00	<b>Prácticas:</b> Preparación de trabajos de los grupos seleccionados.

**Miércoles 10 de Mayo de 2017**

Hora	Actividad
09:00 – 10:30	Las proteínas de la dieta (lácteas, huevo, vegetales). Pros y contras. Alergias
10:30 – 11:00	<b>Café</b>
11:00 – 12:30	Obtención producción y digestibilidad de ingredientes hipoalergénicos.
12:30 - 13:30	<b>Almuerzo</b>
13:30 - 15:00	Péptidos bioactivos: Evidencia clínica. Estudios en humanos.
15:00 - 16:00	Debate: Alimento funcional o ingrediente funcional (nutraceuticos).
16:00 - 16:15	<b>Café</b>
16:15 - 17:00	Preparación de trabajos de los grupos seleccionados.

<b>Jueves 11 de Mayo de 2017</b>	
Hora	Actividad
09:00 – 10:30	Dieta mediterránea. ¿El paradigma de la salud?
10:30 – 11:00	<b>Café</b>
11:00 – 12:30	Aceites y grasas de la dieta y salud cardiovascular.
12:30 - 13:30	<b>Almuerzo</b>
13:30 - 15:00	La alimentación al cuidado de la microbiota: Probióticos y Prebióticos
15:00 - 16:00	Debate: ¿Somos lo que comemos? Alimentos funcionales ¿eficaces? ¿seguros? ¿dosis?
16:00 - 16:15	<b>Café</b>
16:15 - 17:00	<b>Prácticas:</b> Preparación de trabajos de los grupos seleccionados.

<b>Viernes 12 de Mayo de 2017</b>	
Hora	Actividad
9:00 – 10:30	Taller de participantes. Exposición de trabajos. Análisis y Debate
10:30 – 11:00	<b>Café</b>
11:00 – 11:30	Taller de participantes. Exposición de trabajos. Análisis y Debate
11:30 – 12:00	Análisis y Debate. Conclusiones y Evaluación.
12:00 – 12:30	<b>Clausura y Entrega de Diplomas</b>
12:30 - 13:30	<b>Almuerzo</b>