

NÚMERO DE PLAZAS: 90

CUOTA DE INSCRIPCIÓN:

- 50 €
- 40 € Miembros del Colegio de Biólogos de la Comunidad de Madrid.

MATERIAL:

Se entregará diploma acreditativo donde constará el número de horas lectivas (12 horas).

INSCRIPCIÓN Y FORMA DE PAGO:

Los interesados deberán realizar una preinscripción vía e-mail o fax incluyendo los siguientes datos personales:

- Nombre y Apellidos
- N.I.F - Domicilio, Código Postal, Población y Provincia
- Teléfono
- E-mail o fax (IMPRESINDIBLE)
- Estudios/Profesión

Las solicitudes se incluirán en una lista por estricto orden de llegada. Una vez realizada la preinscripción, se notificará la aceptación por teléfono o e-mail, y se proporcionará el número de cuenta donde efectuar el ingreso o transferencia bancaria. Una vez comunicada la aceptación por mail, se dispone de tres días hábiles para realizar el pago de la matrícula. En caso de solicitar la baja tras el pago o la ausencia a 2 o más conferencias no dará derecho a devolución del importe ni entrega del diploma acreditativo.

SECRETARÍA DE LA JORNADA

Departamento de Toxicología y Legislación Sanitaria. Universidad Complutense de Madrid.

Teléfono: 91 3941576, **Fax:** 91 3941606

E-mail: genforen@med.ucm.es

INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Madrid, 25 y 26 de abril

Colegio de Médicos de Madrid



Jornadas GENUTREN 2012

Curso de perfeccionamiento profesional

Organizan:



Genética-Nutrición-Enfermedad



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

Colaboran:

**VICHY
CATALAN**



**Colegio Oficial de Biólogos
de la Comunidad de Madrid**

Descripción y objetivos

Genética-Nutrición-Enfermedad (GENUTREN) es el nombre de un convenio de colaboración, que se inició en 2007 con el objetivo de impulsar la investigación, formación y difusión acerca de los factores genéticos y ambientales que interactúan con la alimentación y que condicionan el desarrollo de enfermedades. El objetivo de esta jornada es divulgar la importancia de la calidad analítica de los productos alimenticios dentro del control de mercado, así como dar a conocer tendencias muy punteras en el campo de las investigaciones en nutrición.

Destinatarios

Estudiantes universitarios y de formación profesional, profesionales sanitarios, biólogos, químicos, nutricionistas, dietistas y tecnólogos de los alimentos que deseen ampliar su formación.

Lugar de celebración

Colegio de Médicos de Madrid (Sala Gregorio Marañón), C/ Santa Isabel 51, Madrid.

Metro: Atocha

Organización

Dra. M^a Pilar Vaquero, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición CSIC (ICTAN-CSIC) .

Dra. Sara López Varela, Centro de Investigación y Control de Calidad - Instituto Nacional de Consumo (CICC-INC).

Dra. Ana M^a López Parra, Laboratorio de Genética Forense y Genética de poblaciones, Facultad de Medicina, UCM.

Jornada realizada al amparo del acuerdo marco sobre Genética-Nutrición-Enfermedad, GENUTREN, suscrito entre CSIC y UCM.

DIA 25 de abril

11.30 h ACREDITACIÓN

12.00 – 13.00 h. Conferencia inaugural: Aguas minerales. Mecanismos de acción de un agua mineral hipocolesterolemiante. Dra M^a Pilar Vaquero. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, CSIC.

DESCANSO Y COMIDA

15.45 – 16.00 h. Inauguración

16:00 – 17.00 h. Normativa alimentaria. Etiquetado de productos alimenticios. Dra. Sara López Varela. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

17:00 – 18:00 h. El café y el consumidor. Parámetros de calidad. D^a. Marta González González. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

18:00 – 18:30 h. Pausa – Café

18:30 - 19:30 h. Bebidas alcohólicas y analcohólicas. Dra. María Guirado Torres. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

DIA 26 de abril

09:30 h-10:30 h. De las ingestas recomendadas a la nutrición personalizada. Dra. Ángeles Carbajal, Dpto de Nutrición. Facultad de Farmacia, UCM.

10:30 - 11:30 h. Base genética de las alteraciones del metabolismo del hierro. D. Carlos Baeza. Laboratorio de Genética Forense y Genética de poblaciones, Facultad de Medicina, UCM.

11:30-12:00 h. Pausa-café.

12:00-13:00 h. Prevención nutricional de la anemia ferropénica e interacción dieta-gen. Dña. Ruth Blanco-Rojo. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, CSIC

13:00-14:00 h. Técnicas de detección de toxinas en alimentos. D. César López Matayoshi. Depto. Toxicología y Legislación Sanitaria. Facultad de Medicina, UCM.

DESCANSO Y COMIDA

16:00-17:00 h. Identificación de especies de pescado en productos de consumo mediante ADN. Dr. Oscar Blanco Alcalá. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

17:00-18:00 h. Aplicación y control de los parámetros de calidad en los productos de confitería: mieles, turrónes y golosinas. Dra. Sara López Varela. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

18:00 - 18:30 h. Pausa-café.

18:30-19:30 Harinas y productos derivados. Análisis de casos prácticos.

Dra. Teresa Iglesias Cristóbal. CICC-Instituto Nacional de Consumo.

19:30-20:30 h. Principales atributos sensoriales en el vino y defectos más destacados. D. Ignacio García Lombardero. CICC-Instituto Nacional de Consumo.