



CONVOCATORIA PARA ACTIVIDADES FORMATIVAS DEL CENTRO DE FORMACIÓN DE LA COOPERACIÓN ESPAÑOLA EN CARTAGENA DE INDIAS

Curso “Seguridad, calidad y funcionalidad: Retos de la innovación alimentaria en América Latina y el Caribe”

Del 28 al 31 de octubre de 2019

El nuevo Plan de Transferencia, Intercambio y Gestión de Conocimiento para el Desarrollo de la Cooperación Española en América Latina y el Caribe, —INTERCOONECTA—, es la apuesta de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) para contribuir al fortalecimiento institucional de América Latina y el Caribe, respondiendo a las necesidades de la región. Su principal objetivo es coordinar, integrar y potenciar las acciones de conocimiento que realiza la Cooperación Española en la región con el fin de generar políticas públicas en favor del desarrollo humano sostenible y la erradicación de la pobreza.

En el marco del nuevo Plan, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de España y la AECID, a través de su Centro de Formación en Cartagena de Indias, Colombia, organizan el curso **Seguridad, calidad y funcionalidad: Retos de la innovación alimentaria en América Latina y el Caribe** en este Centro de Formación del 28 al 31 de octubre de 2019.

Objetivos de la actividad:

- Formar y mejorar en las competencias en el ámbito de la seguridad y calidad de los alimentos de aplicación tanto en organismos reguladores como en centros de investigación, desarrollo e innovación en alimentación, nutrición y salud.

- Proporcionar una visión del estado del arte sobre la importancia de la seguridad, calidad y funcionalidad de los alimentos.
- Proporcionar de herramientas y conocimientos a personal docente, investigador, sanitario y técnico, que puedan aplicar a su actividad profesional.
- Actualizar e implementar la formación del personal investigador, docente, sanitario y técnico, sobre la situación actual y los retos de futuro en el campo de la alimentación sana y sus beneficios en la salud, para contribuir a la competitividad de la I+D en América Latina y el Caribe.

Ámbito geográfico:

Argentina, Belice, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Santa Lucía, Trinidad y Tobago, Uruguay y Venezuela.

Nota: La actividad se impartirá en español y el Centro de Formación brindará servicios de interpretación para los países anglófonos y francófonos.

Perfil de participantes:

El Curso está dirigido a profesionales docentes e investigadores de centros y universidades públicas, así como a personal de entidades sanitarias en el área de nutrición o personal con responsabilidad en actividades de I+D+I de instituciones públicas con investigación en ciencias de alimentos, biomedicina, salud y afines de los países de Latinoamérica.

Criterios de selección:

Vinculación de los solicitantes con entidades públicas con domicilio legal en los países incluidos en el ámbito geográfico.

POSTULACIÓN Y SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

Las solicitudes podrán ser cumplimentadas on line a través de la siguiente dirección:

<http://intercoonecta.aecid.es/>

FECHA LÍMITE PRESENTACIÓN SOLICITUDES:

12 de septiembre de 2019



Descargue [aquí](#) el Manual de ayuda de inscripción

Financiación:

La AECID asumirá el alojamiento y manutención de 25 participantes (previamente seleccionados) de América Latina y el Caribe. El boleto de avión será asumido por el participante o su institución.

Horas lectivas: 32

Contenido del programa (preliminar):

Lunes, 28 de octubre de 2019

- 8:00 Inauguración**
Seguridad de alimentos – Análisis de riesgos: Priorización y gestión de los riesgos en la cadena de producción de alimentos. Riesgos químicos y microbiológicos.
- 9:00** Sesión 1. Seguridad de alimentos - Análisis de riesgos. Introducción. (UPCT)
Generalidades e introducción al análisis de riesgos/beneficios de los alimentos.
- 10:30 Café**
- 11:00** Sesión 1. Seguridad de alimentos - Análisis de riesgos. Introducción. (UPCT)
Conceptualización y ámbitos de la seguridad toxicológica alimentaria.
Afectación de la salud humana y evaluación de la seguridad según ICH.
- 13:30 Almuerzo**
- 14:30** Sesión 2. Análisis de riesgos químicos. (CES)
Caracterización y análisis de riesgos químicos.
- 15:30 Café**
- 16:00** Sesión 2. Análisis de riesgos químicos (ii). (CES)
Medidas de control y recomendaciones.
- 17:00** Traslados de Centro de Formación a Hotel

Martes, 29 de octubre de 2019

- 8:00** Sesión 3. Análisis de riesgos microbiológicos. (UPCT)
Priorización de riesgos. Identificación y caracterización del peligro. Evaluación de la exposición.
- 10:00 Café**
- 10:30** Sesión 3. Análisis de riesgos microbiológicos (ii). (UPCT)
(Práctico)
- 13:00 Almuerzo**
Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- 14:00** Sesión 4. Gestión de la inocuidad. (UPCT)
Objetivos de inocuidad y cumplimiento. Medias correctivas, preventivas y de control. Inspección y vigilancia.
- 15:30 Café**
- 16:00** Sesión 4. Gestión de la inocuidad (ii). (UPCT)
Herramientas (Práctico)
- 17:00** Traslados de Centro de Formación a Hotel

Miércoles, 30 de octubre de 2019

- Compuestos Bioactivos - Alimentos funcionales*
- 8:00** Sesión 5. Compuestos fenólicos y glucosinolatos y alimentos funcionales. Impacto de las redes de conocimiento en la I+D de alimentos funcionales. CEBAS-CSIC.

- 10:00 Café**
- 10:30** Sesión 6. Condiciones agronómicas y compuestos bioactivos - Del campo a la salud. CEBAS-CSIC.

Efectos del procesado sobre la calidad y seguridad de los alimentos
- 11:30** Sesión 7. Efectos del procesado sobre las propiedades de color y contenido en polifenoles de los alimentos. CEBAS-CSIC.
- 13:00 Almuerzo**
- 14:00** Sesión 7. Innovación ciencia-empresa. Caso de éxito. CEBAS-CSIC.
- 15:30 Café**

Diseño de alimentos funcionales: Bebidas ricas en polifenoles de frutos y vegetales
- 16:00** Sesión 8. Bebidas funcionales enriquecidas en polifenoles de frutos. Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios. CEBAS-CSIC.
- 17:00** Traslados de Centro de Formación a Hotel

Contenido del programa (preliminar):

Jueves, 31 de octubre de 2019

- 8:00** Sesión 8. Diseño y evaluación funcional de alimentos. (ii) CEBAS-CSIC.
Caso Práctico. Calidad y evaluación funcional (metabolismo energético, actividad física). Búsqueda de financiación para proyectos de I+D en ciencia y tecnología de alimentos.
- 10:00** **Café**
- Evaluación de la funcionalidad de compuestos bioactivos en el contexto de los alimentos: in vitro e in vivo.*
- 10:30** Sesión 9. Evaluación de la funcionalidad – in vitro e in vivo. Vidarium.
Mecanismos moleculares de la acción de los compuestos fenólicos asociados a la ateroprotección. Efecto de los polifenoles en un modelo de aterogénesis.
- 13:00** **Almuerzo**
- 14:00** Sesión 9. Evaluación de la funcionalidad – in vitro e in vivo. Vidarium.
Microbiota y su impacto en la funcionalidad de los alimentos: catabolismo de polifenoles. Efecto del café en marcadores de estrés oxidativo e inflamación en adultos sanos.
- 15:00** **Café**
- 15:30** Mesa redonda – Evaluación de aprovechamiento y conclusiones.
- 16:30** Clausura del Curso
- 17:00** Traslados del Centro de Formación a Hotel

