



2019

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CURSOS EXTRAORDINARIOS

Alimentación, nutrición y epigenética Jaca del 8 al 10 de julio de 2019

DIRIGIDO por: María Teresa García Jiménez

Bióloga, Farmacéutica, Nutricionista de Salud Pública.

**Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016).Escuela Nacional de Sanidad
.Instituto de Salud Carlos III Consultora Internacional**

ALUMNADO:

Profesionales de Biociencia (Enfermería, Medicina, Farmacia, Fisioterapia, Biología,
Veterinaria),Sociosanitarios (Trabajadores Sociales y Psicólogos),Docentes (Profesores de enseñanza
Primaria, Secundaria) ,Estudiantes de los últimos cursos de estas Disciplinas,

Profesionales de Educación Física dedicados al rendimiento deportivo

Personal perteneciente a Hostelería Hospitalaria

Profesionales de la Industria Alimentaria, Farmacéutica y Biotecnológica

Profesionales de a Industria de Aditivos Alimentarios. .

Otros profesionales relacionados con los contenidos de Curso

FORMACION EXIGIBLE a los interesados en matricularse: Licenciados, Diplomados, Graduados o
estudiantes de grado

Habrà plazas para interesados en el curso, sin estas titulaciones, pueden solicitarlo a la Secretaria del
curso acompañando un breve CV y motivo de su interés

Información:

Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12 • 50009 Zaragoza
Tel: 876 55 35 86 / 876 55 37 32

cursosextraordinarios.unizar.es

cex@unizar.es / cverano@unizar.es



Vicerrectorado de
Cultura y Proyección Social
Universidad Zaragoza





2019

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CURSOS EXTRAORDINARIOS

PROGRAMA

Día 8 de Julio - 9.00 a 13.00

Presentación del Curso Alimentarse no es igual que Nutrirse Conceptos: Alimentación, Nutrición, Alimenticio y Alimentario

_Alimentación Salud y Consumo. El consumo simbólico

_Historia de la Alimentación Humana. Datos Paleontológicos Deducción del patrón alimentario humano Patrón Alimentario de la Península Ibérica.

_Historia de la Gastronomía Española. España primera globalizadora de la dieta en cuatro continentes

_Transición Nutricional en España. Patologías que tienen su base en una Alimentación Errónea Inversión de la Dieta. Consecuencias en la Salud Pública y en el Medio Ambiente

María Teresa García Jimenez . Universidad Francisco de Vitoria

13.00 a 14.00

Título: La nueva biotecnología de alimentos y productos transgénicos. El bioma humano

Ponentes: Daniel Ramón Vidal y María Teresa García

15.30-16.30

Seguridad Alimentaria. Aspectos Emergentes, Grandes Colectivos

Miguel Ángel Herrera Úbeda Presidente de la Asociación de Hostelería Hospitalaria

16.30-18.00

Practica 1 Detección de Fraudes y Sucedáneos

Detección de algunos Aditivos con especial influencia en la Salud. Nitritos, Sulfitos, Fosfatos, Tartrazinas y Féculas

Practica 2 La Sal y la Hipertensión. El azúcar y la glucosa

María Teresa García. Profesora del del CESIF. Centro Superior de Formación de Farmaceuticos de la Industria

Información:

Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12 • 50009 Zaragoza
Tel: 876 55 35 86 / 876 55 37 32

cursosextraordinarios.unizar.es

cex@unizar.es / cverano@unizar.es



Vicerrectorado de
Cultura y Proyección Social
Universidad Zaragoza



GRUPO
UNIVERSIDADES



DIPUTACION
DE HUESCA



campus
iberus
de Excelencia
Internacional



DIPUTACION DE ZARAGOZA



JACA • PIRINEOS
Ayuntamiento de Jaca



GOBIERNO
DE ARAGON



2019

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CURSOS EXTRAORDINARIOS

Día 9 de Julio 9.00-13.00

Título: Actualización sobre composición de los alimentos: Nutrientes, Tóxicos, Antinutrientes, Xenobióticos, NFC , Entorno Alimentario

-Guías Alimentarias Elección de la Rueda de los Alimentos frente a la Pirámide Alimentaria.

Denominaciones especiales de alimentos: Ecológicos, Transgénicos, Funcionales, Alimentos Funcionales y Salud Publica Ingredientes Bioactivos Prebióticos, Probióticos, Antioxidantes añadidos y riesgo que comportan Fibra soluble e insoluble INGREDIENTES BIOACTIVOS y su comportamiento frente al BIOMA HUMANO: Prebióticos, Probióticos Ácidos grasos Omega 3 y 6 , Péptidos bioactivos ANTIOXIDANTES Y PROOXIDACION

Recomendaciones sobre porcentaje de nutrientes y sobre tamaño de ración y frecuencia de la ingesta pautas para una dieta saludable DIETA EQUILIBRADA

María Teresa García

13.00-14.00 ANTROPOLOGIA de la Alimentación. Alimentación a lo largo del Ciclo Festivo y del Ciclo Vital Ejemplo de un estudio en el Maestrazgo

Ponente: Rogelio Giner Farrando. Tesorero del Colegio Oficial de Farmaceuticos de Teruel

15.30-17.00 MESA REDONDA

Cuestiones Prioritarias en Seguridad Alimentaria

Miguel Ángel Herrera Úbeda

Andrés Gavilán Bravo

Rogelio Giner Farrando

María Teresa García Jimenez

Íñigo Jimenez

17.00-18.00

ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Andrés Gavilán Bravo Presidente de AFCA . Asociación de Fabricantes de Aditivos y Complementos

Información:

Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12 • 50009 Zaragoza
Tel: 876 55 35 86 / 876 55 37 32

cursosextraordinarios.unizar.es

cex@unizar.es / cverano@unizar.es



Vicerrectorado de
Cultura y Proyección Social
Universidad Zaragoza





2019

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CURSOS EXTRAORDINARIOS

10 de Julio 9.00-14.00

_Influencia de las Técnicas culinarias en la biodisponibilidad de Nutrientes y en la eliminación de antinutrientes Criterios de elección. Microondas, Olla a Presión, Freidora, Horno, Parrilla, Plancha, Barbacoa, Ebullición, Vapor, Refrigeración; Congelación. Conservación de alimentos para alargar su uso sin congelación.

Epigenética y Nutrigenómica. Binomio Alimentación y Epigenética Caso de Holanda ,de Escandinavia ,de India y de España

Actividades Practicas: Indicadores para enjuiciar una propuesta semanal de un Comedor Colectiva Sugerencia de algunos platos sencillos, económicos y saludables. Introducción a la elaboración de Dietas y menús

_Fisiología de la Digestión . Revisión del Metabolismo.

_Interacciones entre nutrientes y no nutrientes. Medicamentos Plantas Medicinales, Entorno Alimentario Aditivos, Café, Tabaco, Alcohol.

_Actividades prácticas

con bilis, pancreatina y pepsina.

_ DIETAS HETERODOXAS Proteica, Vegetariana, Crudivorismo, Paleontológica, etc.Ponente: María Teresa García

María Teresa García

NOTA Para poder certificar el curso por 25 horas, duración mínima para conceder créditos, se irán proponiendo sencillos ejercicios

Información:

Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12 • 50009 Zaragoza
Tel: 876 55 35 86 / 876 55 37 32

cursosextraordinarios.unizar.es

cex@unizar.es / cverano@unizar.es



Vicerrectorado de
Cultura y Proyección Social
Universidad Zaragoza

