

Curso

Análisis de alimentos en la era postgenómica: técnicas avanzadas de análisis y alimentómica

PROGRAMA

28 y 29 de Junio

2018

Auditorio Martin de la Cruz, CEPROBI, Yautepec, Morelos.



Laboratorio de Alimentómica, CIAL
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) Madrid, España
<http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/foodomics/>

Dra. Gabriela Trejo Tapia
DIRECTORA

M. en C. Roberto Briones Martínez
Decano del CEPROBI

Dra. Perla Osorio Díaz
SUBDIRECTORA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN

Dra. Guillermina González Rosendo
SUBDIRECTORA DE SERVICIOS EDUCATIVOS E
INTEGRACIÓN SOCIAL

M. en D. E. Leticia Morales Franco
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

Dra. Alma Leticia Martínez Ayala
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE LA MAESTRÍA
EN CIENCIAS EN DESARROLLO DE PRODUCTOS BIÓTICOS

Dra. Kalina Bermúdez Torres
COORDINADORA DEL CURSO



Inscripciones e Informes:

Dra. Kalina Bermúdez Torres
Departamento de Biotecnología, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos,
Carretera Yauatepec-Jojutla, km 6, Calle CEPROBI No. 8, Col. San Isidro, C.P. 62731
Yauatepec, Morelos. Tel (735) 3942020, (55) 5729 60 00 Ext. 82528, Fax 82512.
Correo electrónico: kbermud@hotmail.com y kbermudes@ipn.mx
Dirección electrónica: <http://www.ceprobi.mx/>

Curso

Análisis de alimentos en la era postgenómica: técnicas avanzadas de análisis y alimentómica

PROGRAMA

28 y 29 de Junio
2018

Auditorio Martín de la Cruz, CEPROBI, Yauatepec, Morelos.



Laboratorio de Alimentómica, CIAL
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) Madrid, España
<http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/foodomics/>

Presentación y Objetivo:

El objetivo del curso es dar una visión amplia de las técnicas de análisis de alimentos incluyendo características de las mismas y ventajas frente a otros procedimientos convencionales aplicados en el área de alimentos.

El estudio de las técnicas descritas nos permite poner de manifiesto el carácter pluridisciplinar de la investigación en el área de análisis de alimentos donde convergen disciplinas como biología, química, bioquímica, genética, termodinámica, óptica, etc.

Dra. Elena Ibáñez

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, Laboratorio de Alimentos (CIAL, CSIC), Madrid, España.

Trabaja en el área de el empleo de fluidos supercríticos para la obtención de compuestos de alto valor añadido a partir de fuentes naturales, como plantas, microalgas, subproductos de la industria alimentaria, etc.

Coautora de más de 155 publicaciones en revistas internacionales, así como de 20 capítulos de libros y volúmenes colectivos. Su índice h es 37 y sus trabajos han recibido más de 3800 citas. 35 proyectos de investigación con financiamiento público y privado, liderando 12 de ellos, incluyendo dos proyectos EU.

Dr. Alejandro Cifuentes

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, Laboratorio de Alimentos (CIAL, CSIC), Madrid, España

Coautor de más de 200 publicaciones en revistas internacionales SCI, así como de una veintena de libros y volúmenes colectivos. Su índice h es 42 y sus trabajos han recibido más de 6000 citas. 40 proyectos de investigación (en 21 como responsable) y elaboración de siete patentes.

Editor de las revistas TrAC-Trends in Analytical Chemistry (índice de impacto 6.602), Electrophoresis (índice de impacto 3.569). Asesor para European Commission, European Food Safety Authority (EFSA), European Committee for Standardization (CEN), USA-Israel Binational Agricultural Research & Development Fund, French National Research Agency (ANR), entre otros.

Programa

Jueves 28

12:00 - 12:30	Registro de participantes
12:30 - 12:45	Inauguración
12:45 - 13:15	Conferencia Inaugural Elena Ibáñez
13:15 - 13:30	Receso
13:30 - 15:00	Técnicas avanzadas de preparación de muestra Elena Ibáñez
15:00 - 15:15	Receso
15:15 - 16:45	Técnicas bioquímicas de análisis y alimentos transgénicos Alejandro Cifuentes
16:45 - 17:00	Receso
17:00 - 18:00	MS-Fundamentos y últimas tendencias Alejandro Cifuentes

Viernes 29

8:30 - 9:00	Registro
9:00 - 10:30	GC-Fundamentos, acoplamientos y últimas tendencias Elena Ibáñez
10:30 - 10:45	Receso
10:45 - 12:15	HPLC-Fundamentos, acoplamientos y últimas tendencias Elena Ibáñez
12:15 - 13:00	Brunch
13:00 - 14:30	Técnicas ómicas y alimentómica: Fundamentos Alejandro Cifuentes
14:30 - 15:00	Foto
15:00 - 16:00	Conferencia de clausura Alejandro Cifuentes
16:00 - 16:30	Clausura y entrega de certificados

Costo: \$235.00 *Precio sujeto a cambio sin previo aviso, de acuerdo a la indicación de la SHCP. Para inscribirse deberá realizar el depósito según la cuota correspondiente en la cuenta:

Banco: BBVA BANCOMER **Cuenta:** 0104446798 **CLABE interbancaria:** 012180001044467985
A nombre de: FONDO DE INV CIENT Y DES TEC IPN CEPROBI

Favor de enviar comprobante de pago y datos del participante al correo: mhurtado@ipn.mx

Para registro, enviar correo electrónico a las direcciones electrónicas: kbermud@hotmail.com adjuntando la siguiente información: NOMBRE COMPLETO DEL PARTICIPANTE (como aparecerá en el diploma), INSTITUCION DE PROCEDENCIA.

Debido a corte anual, la facturación se podrá realizar hasta el día 27 de Junio del presente año, posterior a esta fecha únicamente se podrá entregar un recibo simple. En caso de requerir factura solicitarla a las direcciones electrónicas msancheza@ipn.mx y fperezq@ipn.mx. Para ello, anexas los datos siguientes: Nombre completo del causante, Dirección Fiscal, Registro Federal de Contribuyentes

IMPORTANTE: Por cuestiones fiscales, la factura y/o recibo se expedirá únicamente si es solicitada el mismo mes que se realizó el pago y se envió la información indicada en el párrafo anterior.