

UNIVERSITAT Miguel Hernández

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD

CULT URA

"CHÍA Y QUÍNOA, LOS NUEVOS ALIMENTOS: CIENCIA-TECNOLOGÍA Y GASTRONOMÍA"

CURSO DE VERANO -UMH INCLUYE TALLER PRÁCTICO Y DEGUSTACIÓN

18, 19, 20 y 21 de JULIO DE 2017

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

INSCRIPCIONES EN: cursosdeverano.umh.es

saludable EPSO

iata Instituto de Alimentos y Tecnología Agroquímica

idea Instituto de Investigación en Alimentos

CSIC

IPOA

La chía y la quinoa forman parte de muchos proyectos de I+D+i de los "Alimentos del Bienestar". Las excelentes propiedades tecnológicas, nutritivas y sensoriales que aportan, han sensibilizado a muchos colectivos relacionados con la alimentación (veganos, celíacos o consumidores en general, etc.), la industria. En este curso teórico-práctico, se imparte por reconocidos investigadores nacionales e internacionales relacionados con la chía y la quinoa.

PROGRAMACIÓN

- 1.- Aspectos culturales de la chía y la quinoa.
- 2.- Propiedades tecnológicas, nutricionales y relación con otros nutrientes de la chía y quinoa.
- 3.- Declaraciones nutricionales y de salud
- 4.- Los antioxidantes de la dieta y su relación con la salud. El caso particular de la chía y la quinoa.
- 5.- Inmunonutrición de precisión.
- 6.- Aspectos microbiológicos de la chía y quinoa.
- 7.- Chía y quinoa nuevos ingredientes para la alimentación vegana y vegetariana.
- 8.- Usos industriales de chía y quinoa
- 9.- I+D+i de alimentos con chía y quinoa.

PRÁCTICAS

- 1.- Propiedades tecnológicas de chía y quinoa
- 2.- Aplicación de chía y quinoa a productos de panadería
- 3.- Aplicación de chía y quinoa a productos de origen animal
- 4.- Degustación de productos elaborados con chía y quinoa

PROFESORADO

Dra. Clemencia Chaves López. Profesora Investigación. Università Degli Studi di Teramo (Italia)

Dra. Monika Haros: Científica titular. **M.Sc. Jaime Ballester Sánchez.** Investigador en Formación. Grupo de Cereales. Instituto Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA-CISIC. Valencia

Dra. María Teresa Fernández-Espinar García. Científica titular. **Dr. José Vicente Gil Ponce.** Titular de Universidad. Grupo de Actividad Biológica de Compuestos Alimentarios (grupo mixto UV-IATA CSIC).

Dr. José Moisés Laparra Llopis. Investigador Senior. Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA Alimentación).

Dra. María Asunción Martínez Mayoral. Titular de Universidad. Modelos y Aplicaciones Estadísticas en Prospectiva. UMH

Dr. José Ángel Pérez Alvarez. Catedrático de Universidad. **Dra. Juana Fernández López** (Acreditada a Catedrática de Universidad). **María Estrella Sayas Barberá** (Acreditada a Catedrática de Universidad) **Dra. Casilda Navarro Rodríguez de Vera.** Contratado Doctor. **Dr. Manuel Viuda Martos.** Ayudante Doctor. **M.Sc. Raquel Lucas González.** Investigador en Formación. Grupo IPOA. Departamento de Tecnología Agroalimentaria. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO). UMH

Coste del curso, 50 euros (ordinario), 25 euros UMH

Lugar curso teórico: salón de actos del edificio Oriol.
Prácticas: Planta piloto de la EPSO

Alojamiento: <http://epsoumh.es/posibilidades-de-alojamiento-cerca-de-la-escuela-politecnica-superior-de-orihuela/>

Localización: <http://universite.umh.es/localizaciones/default.htm?&selT=edificios&sell=O12>

Persona de contacto: Marisol Covés: cursosdeverano@umh.es

Financiado por MINECO Proyecto: GL2016-75687-C2-2-R (AEI/FEDER, UE).