

29 DE MAYO  
ESPACIO DRO-MADRID

## CURSO

# NUEVOS ARGUMENTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: LA INVERSIÓN DE LA DIETA, CONDICIONANTE DE LA EPIGENÉTICA



ESTE CURSO PRETENDE MOSTRAR LOS ASPECTOS EMERGENTES EN  
SEGURIDAD ALIMENTARIA ASÍ COMO ESTABLECER PROTOCOLOS  
PARA DETECTARLOS. TAMBIÉN BUSCA VINCULARLOS CON LA  
SALUD PÚBLICA Y MOSTRAR LA RELACIÓN CON PROYECTOS DE

# INFORMACIÓN DE INTERÉS

## PROFESORADO

**María Teresa García Jiménez**



Bióloga y Farmacéutica.  
Nutricionista de Salud Pública.  
Directora de los diplomas de alimentación y nutrición (1992-2016).  
Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III.

## DURACIÓN

7 horas.

## COSTE

80 Euros. Incluye material y desayuno.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Espacio DRO (Paseo San Francisco de Sales 38, entrada por Guzmán el Bueno).

## DIRIGIDO A

Farmacéuticos, Médicos, Biólogos, Químicos, Veterinarios, Dietistas, Nutricionistas, especialistas en Educación Física, responsables de comedores, empresas de catering y otros profesionales interesados en Salud Pública y en Medio Ambiente.

## INSCRIPCIÓN

<http://www.cosmesa.org/formacion/>

# PROGRAMA

- 9:00-10:30 Consideraciones sobre Composición de la Dieta que afectan a la Seguridad Alimentaria: Nutrientes, Antinutrientes, Tóxicos Naturales y Xenobióticos, NFC, Ingredientes Bioactivos y Entorno Alimentario.
- 10:30-11:00 Descanso.
- 11:00-12:30 Acrilamida. Melanoidinas, Aminas Biógenas. Aflatoxinas. Aditivos de riesgo en Enfermos crónicos (Nitritos, Sulfitos, Fosfatos, Tartrazina). Riesgo de Pro-oxidación por exceso de Antioxidantes. Efecto paradójico de los ácidos Omega 3.
- 12:30-14:00 Cómo la Inversión de la Dieta puede disminuir la biodisponibilidad de Nutrientes e Ingredientes Bioactivos y aumentar la presencia de antinutrientes y cómo esto condiciona cambios Epigenéticos e influye en las Enfermedades Degenerativas y en las denominadas Enfermedades Raras o poco frecuentes.
- 14:00-15:30 Comida.
- 15:30 17:00 Revisión de las técnicas culinarias y su capacidad para generar o destruir antinutrientes y para disminuir la biodisponibilidad de Nutrientes (Microondas, Olla a Presión, Freidora, Plancha, Parrilla, Barbacoa, Vapor, Refrigeración, Congelación, Atmósferas Modificadas).
- 17:00-18:00 Iniciación a las Interacciones entre Nutrientes y no Nutrientes (alimentos, medicamentos, aditivos, plantas medicinales, café, tabaco y alcohol).

---

Se realizarán o se expondrán los protocolos para realizar a lo largo de las 5 unidades didácticas las siguientes prácticas:

- Protocolos para la detección de Aflatoxinas, Aminas Biógenas, Acrilamida.
- Detección de Aditivos y Coadyuvantes inconvenientes para los enfermos crónicos (Hipertensión, Diabetes, Asma, Alergias, Enfermedad Renal).
- Detección práctica de antioxidantes en alimento.
- Conveniencia de una cadena alimentaria corta. Detección de alimentos descongelados ofertados como frescos.
- Análisis de recetas convencionales y rectificaciones compatibles con las recomendaciones.