



Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Convenio Cooperativo UCR-MICITT-MAG

SIMPOSIO

ALIMENTOS FUNCIONALES: análisis y determinación de los efectos en la salud

Viernes 26 de octubre de 2018

Auditorio de Educación Continua – Universidad de Costa Rica

8:30-9:00 a.m. Inscripción

9:00-9:10 a.m. Bienvenida

9:10-9:45 a.m. Desarrollo del mercado de alimentos funcionales de origen latinoamericano. Dra. Ana M. Pérez, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica (UCR).

9:45-10:00 a.m. Refrigerio.

10:00-10:35 a.m. Impacto de la microbiota sobre los principales biomarcadores de consumo de los alimentos. Dr. Fabrice Vaillant, *Centre International en Recherche Agronomique pour le Développement* (CIRAD), Francia.

10:35-11:10 a.m. Aspectos metodológicos para la realización de estudios clínicos aplicados en el desarrollo de alimentos funcionales. Dr. Olman Hidalgo, Instituto de Investigaciones Farmacéuticas (INIFAR), UCR

11:10-11:45 a.m. Aplicación del análisis metabolómico al estudio de las propiedades funcionales de los alimentos. Dr. José Manuel Fallas, Instituto de Investigaciones Farmacéuticas (INIFAR), UCR.

11:45 a.m.-1:00 p.m. Almuerzo

1:00-1:35 p.m. Aplicación de estudios en modelos con líneas celulares y animales para la obtención de alimentos funcionales. Dra. Gabriela Azofeifa, Departamento de Bioquímica, Escuela de Medicina, UCR.

1:35-2:10 p.m. Quelites de la biodiversidad mexicana: tres especies autóctonas con valor nutracéutico. Dra. Amanda Gálvez, Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

2:10-2:45 p.m. Aprovechamiento tecnológico de subproductos agroindustriales para su uso en el desarrollo de alimentos funcionales. Dra. Andrea Trejo, Departamento de Ingeniería y Tecnología, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán (FESC), Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

2:45-3:20 p.m. Biodisponibilidad de los carotenoides: aspectos que se deben considerar. Dra. Patricia Esquivel, Escuela de Tecnología de Alimentos, UCR

3:20-3:40 p.m. Refrigerio

3:40-4:15 p.m. Actividades biológicas asociadas a la ingesta de cacao y productos derivados. M.Sc. Ana Lucía Mayorga, CITA, UCR.

4:15-4:50 p.m. Actividades biológicas de hojas y frutos del género *Psidium*. Dra. Carolina Rojas, CITA, UCR.

4:50 p.m. Cierre y entrega de certificados de asistencia.

Organizado con el apoyo de:



UNAM-COSTA RICA
CENTRO DE ESTUDIOS
MEXICANOS

OAICE

Oficina de
Asuntos Internacionales
y Cooperación Externa

PPCA

Programa de Posgrado en
Ciencia de Alimentos



ILSI
Mesoamerica



cirad

LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT