



NOTICIA : CURSOS

La UGR pone en marcha la segunda edición del Experto en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

05/09/2011

Este curso pretende complementar la formación en diferentes aspectos relacionados con la alimentación funcional como son alimentos funcionales e ingredientes bioactivos; metodologías para el análisis y caracterización de ingredientes funcionales, entre otros contenidos.

Me gusta

2

0

Share



Logotipo de la Universidad de Granada

Con esta materia teórico-práctica se pretende conseguir una visión práctica aplicable al sector empresarial

Las tendencias mundiales de la alimentación en los últimos años indican un **interés acentuado de los consumidores hacia ciertos alimentos que, además del valor nutritivo, aporten beneficios a las funciones fisiológicas del organismo humano**. En este contexto donde el consumo de alimentos funcionales adquiere mayor relevancia, la Universidad de Granada, en colaboración con la Fundación General UGR-Empresa, presenta la segunda edición del Título Propio Experto en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, que comenzará el 2 de noviembre de 2011 y finalizará el 30 de mayo de 2012. Se impartirá en el Centro de Investigaciones Biomédicas, los miércoles y jueves desde las 17 horas

hasta las 21 horas. El número de plazas ofertadas para este postgrado son 20. Para los mejores alumnos, se ofrecerá la posibilidad de realizar prácticas en Biosearch Life.

La relevancia de este programa de postgrado recae en la búsqueda de terapias alternativas para algunas enfermedades, el envejecimiento de la población mundial, los avances en la tecnología, así como los cambios reglamentarios de diversos países, que han provocado un gran interés en el desarrollo de los alimentos funcionales. En opinión de los expertos, muchas de las enfermedades crónicas que afligen a la sociedad de un modo particular (cáncer, obesidad, hipertensión, trastornos cardiovasculares) se relacionan de un modo muy estrecho con la dieta alimenticia.

Objetivos del curso

Entre los objetivos del presente curso está el complementar la formación en diferentes aspectos relacionados con la alimentación funcional como son: alimentos funcionales e ingredientes bioactivos; metodologías para el análisis y caracterización de ingredientes funcionales, entre otros contenidos.

Con esta materia teórico-práctica se pretende conseguir una visión práctica aplicable al sector empresarial favorecida por la participación de Biosearch Life (antigua Puleva Biotech) tanto en los contenidos teóricos como en el desarrollo de prácticas en sus instalaciones. También se va a contar con expertos en alimentación funcional y con responsables de I+D de empresas de nutraceuticos.

Fuente: [Universidad de Granada](#)

Tags: [alimentos funcionales](#), [alimentos Nutraceuticos](#), [Biosearch Life](#)

Universidad: [Universidad de Granada](#)

Perfil: [Universitario](#), [Postuniversitario](#), [Personal Docente e Investigador](#)

Área de la ciencia: [Bioquímica](#), [genética y biología molecular \(todo\)](#)

PUBLICIDAD

[LO + LEIDO](#) [LO + COMENTADO](#) [LO + VALORADO](#)

1. [Carnet Internacional del Profesor: ventajas en todo el mundo por ser docente](#)
2. [Se celebra el Día Internacional de la Juventud](#)
3. [La importancia del español](#)
4. [Los titulados mejor pagados](#)
5. [La importancia del color](#)
6. [Las redes sociales fomentan la interacción entre adolescentes](#)
7. [Avances científicos](#)
8. [¿Para qué sirve y cómo funciona el cerebro?](#)
9. [La importancia de las matemáticas](#)
10. [LA IMPORTANCIA DEL SOFTWARE](#)

* resultados de los últimos 30 días.

PUBLICIDAD