



# 31.<sup>a</sup> EDICIÓN

# Cursos de verano

# UNED

# 2020

## Información y matrícula

UNED Plasencia  
Plaza de Santa Ana, s/n  
10600 Plasencia Cáceres  
927420520 / info@plasencia.uned.es  
www.uned.es/cursos-verano

## Precios de matrícula

	Antes del 1-7-2017	Después del 1-7-2017 (incluido)
Matrícula Ordinaria	108 €	124 €
Miembros de la Asociación alumniUNED	63 €	75 €
Estudiantes universitarios (UNED y resto de Universidades)	63 €	75 €
Familia numerosa general	63 €	75 €
Estudiantes con discapacidad	22 €	25 €
Víctimas del terrorismo y Violencia de género	22 €	25 €
Familia numerosa especial	0 €	0 €
PDI de la Sede Central y Profesores-Tutores de los Centros Asociados y Colaboradores Prácticum	63 €	75 €
Personas en situación de desempleo	63 €	75 €

Puedes realizar el pago online o por transferencia a la cuenta **ES65 3001 0053 0453 1000 1029 (CAJA ALMENDRALEJO)** especificando como concepto 'Matrícula código 063' y tu nombre.

Propone



Analíticas

Departamento de Ciencias

Online o presencial

**Centro Asociado de Plasencia**  
(Sede de Cáceres)

**Del 5 al 7 de julio de 2017**

**Alimentación y  
cáncer.  
Procedencia y  
prevención**

CURSOS  
DE  
VERANO

UNED

PLASENCIA



**INFÓRMATE EN**  
[uned.es/cursos-verano](http://uned.es/cursos-verano)

# Alimentación y cáncer. Procedencia y prevención

Departamento de Ciencias Analíticas

**Dirige:** Pilar Fernández Hernando

**Co-Dirige:** Gema Paniagua González

## Resumen del curso

Existe un elevado número de mitos y creencias erróneas sobre los diferentes tipos de alimentos y el cáncer. Según el Código Europeo Contra el Cáncer la alimentación es uno de los factores a tener en cuenta para la prevención de esta enfermedad, junto con el ejercicio físico, no fumar ni beber alcohol y tomar las precauciones adecuadas frente al sol.

Este curso tiene varios propósitos. Inicialmente, se verá la composición y características de los alimentos, se estudiará por qué y en qué etapa el alimento puede contener contaminantes que sí están reconocidos como cancerígenos. Se hablará de los tipos de alimentos funcionales y sus características frente a la salud, de la calidad y la seguridad alimentaria. También se describirán los estilos de vida que actúan directa y prioritariamente en la Salud Pública, de los alimentos que están considerados como protectores frente al cáncer, de los hábitos culinarios y dietas saludables, evitando caer en los mitos relacionados con este tema.

**EL CURSO SE OFERTA TANTO DE FORMA PRESENCIAL COMO ONLINE EN DIRECTO Y EN DIFERIDO.**

## Contenido y desarrollo

### miércoles, 5 de julio de 2017

**(08:00 - 09:00)** *Introducción. Binomio alimentación-cáncer.*

**Pilar Fernández Hernando.** Catedrática de Ciencias Analíticas. UNED.

**(09:00 - 10:00)** *Composición y características de los alimentos.*

**Isabel Boticario de Zulueta.** Licenciada en Farmacia. Colaborador externo en Cursos de Enseñanza Abierta UNED.

**(10:00 - 11:00)** *Compuestos funcionales: características y actividad biológica*

**David González Gómez.** Profesor Contratado Doctor de Didáctica de las CC. Experimentales y las Matemáticas. Universidad de Extremadura.

**(11:00 - 12:00)** *Compuestos funcionales en alimentos de origen vegetal: Implicaciones sobre la salud.*

**David González Gómez**

**(12:00 - 13:00)** *Higiene, legislación y seguridad alimentaria.*

**Pilar Fernández Hernando**

**(13:00 - 14:00)** *Contaminación de alimentos en el origen.*

**Rosa M<sup>a</sup> Garcinuño Martínez.** Profesora Titular de Ciencias Analíticas. UNED.

### jueves, 6 de julio de 2017

**(09:00 - 10:00)** *Formación de compuestos tóxicos durante el procesado físico de los alimentos.*

**Gema Paniagua González.** Profesor Contratado Doctor. UNED.

**(10:00 - 11:00)** *Contaminación de los alimentos durante el procesado químico: Aditivos.*

**Gema Paniagua González**

**(11:00 - 12:00)** *Innovación y diseño de nuevos alimentos saludables mediante la incorporación de compuestos funcionales.*

**David González Gómez**

**(12:00 - 13:00)** *Alimentos protectores frente al cáncer.*

**Isabel Boticario de Zulueta**

**(13:00 - 14:00)** *Hábitos culinarios y dietas saludables.*

**Rosa M<sup>a</sup> Garcinuño Martínez**

### viernes, 7 de julio de 2017

**(09:00 - 10:00)** *Almacenamiento de los alimentos. Envases inteligentes.*

**Gema Paniagua González**

**(10:00 - 11:00)** *Estilos de vida frente al cáncer.*

**Pilar Fernández Hernando  
Rosa M<sup>a</sup> Garcinuño Martínez**

**(11:00 - 12:00)** *Dieta equilibrada: mitos y realidades.*

**Consuelo Boticario Boticario.** Profesora Emérita de Ciencias Analíticas. UNED.

**(12:00 - 14:00)** *Discusión binomio alimentación-cáncer. (Mesa redonda)*

**Pilar Fernández Hernando  
Rosa M<sup>a</sup> Garcinuño Martínez  
David González Gómez  
Gema Paniagua González  
Consuelo Boticario Boticario  
Isabel Boticario de Zulueta**

**1 crédito ECTS** (Grados)

**2 créditos de libre configuración**

(Licenciaturas, Ingenierías y  
Diplomaturas)