



# 31.<sup>a</sup> EDICIÓN

# Cursos de verano

# UNED

# 2020

## Información y matrícula

Centro Asociado Provincial "Lorenzo Luzuriaga" de Ciudad Real (Valdepeñas)  
Calle Seis de Junio, 55  
13300 Valdepeñas Ciudad Real  
926 322436  
[www.uned.es/cursos-verano](http://www.uned.es/cursos-verano)

## Precios de matrícula

	Antes del 1-7-2019	Después del 1-7-2019 (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	32 €	38 €
Víctimas del terrorismo y Violencia de género	32 €	38 €
Familia numerosa especial	32 €	38 €
PAS (Sede Central y Centros Asociados de la UNED), Estudiantes UNED SENIOR y mayores de 65 años	63 €	75 €
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 **ES79 0081 5578 1700 0115 9823 (Sabadell)** especificando como concepto 'Matrícula código 056' y tu nombre.

## Propone



Departamento de Ciencias

Online o presencial

Centro Asociado de Ciudad Real - Valdepeñas  
(Sede de Valdepeñas)

Del 1 al 3 de julio de 2019

**Cáncer y seguridad alimentaria, alimentación saludable**

CURSOS DE VERANO

UNED

CIUDAD REAL



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

# Cáncer y seguridad alimentaria, alimentación saludable

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

### lunes, 1 de julio de 2019

**(09:00 - 10:00)** *Introducción. Binomio alimentación-cáncer*

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

**(10:00 - 11:00)** *Composición y características de los alimentos*

**M<sup>a</sup> Asunción García Mayor.** Doctora en Química Analítica, Profesora Asociada. UNED.

**(11:00 - 12:00)** *Compuestos funcionales: características y actividad biológica*

**Pilar Fernández Hernando**

**(12:00 - 13:00)** *Compuestos funcionales en alimentos de origen vegetal: Implicaciones sobre la salud*

**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.

### martes, 2 de julio de 2019

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

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

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

**Gema Paniagua González**

**(11:00 - 12:00)** *Higiene, legislación y seguridad alimentaria*

**Pilar Fernández Hernando**

**(12:00 - 13:00)** *Almacenamiento de los alimentos. Envases inteligentes*

**Gema Paniagua González**

**(13:00 - 14:00)** *Innovación y diseño de nuevos alimentos saludables mediante la incorporación de compuestos funcionales.*

**Pilar Fernández Hernando**

### miércoles, 3 de julio de 2019

**(08:00 - 09:00)** *Alimentos protectores frente al cáncer*

**M<sup>a</sup> Asunción García Mayor**

**(09:00 - 10:00)** *Hábitos culinarios y dietas saludables*

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

**(10:00 - 12:00)** *Estilos de vida frente al cáncer*

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

**(12:00 - 13:00)** *Dieta equilibrada: mitos y realidades*

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

**(13:00 - 14:00)** *Discusión binomio alimentación-cáncer (Mesa redonda)*

**Rosa M<sup>a</sup> Garcinuño Martínez  
Gema Paniagua González  
M<sup>a</sup> Asunción García Mayor  
Pilar Fernández Hernando**

**1 crédito ECTS (Grados)**