



# 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 1-7-2018	Después del 1-7-2018 (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 024' y tu nombre.

## Proposatzen du



Departamento de Ciencias  
Analíticas

Online o presencial

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

**2018/7/9 - 2018/7/11**

**Cáncer y  
seguridad  
alimentaria, cosa  
de todos**

CURSOS  
DE  
VERANO

UNED

PLASENCIA

**INFÓRMATE EN**  
uned.es/cursos-verano



# Cáncer y seguridad alimentaria, cosa de todos

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

**2018/7/9**

**(08:30 - 09:30)** *Introducción. Binomio alimentación-cáncer.*

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

**(09:30 - 10:30)** *Composición y características de los alimentos.*

**M<sup>a</sup> Asunción García Mayor.** Doctor en Química Analítica, Profesor Asociado. UNED.

**(10:30 - 11:30)** *Compuestos funcionales: características y actividad biológica.*

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

**(11:30 - 12:30)** *Compuestos funcionales en alimentos de origen vegetal: Implicaciones sobre la salud.*

**David González Gómez**

**(12:30 - 13:30)** *Contaminación de alimentos en el origen.*

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

**(13:30 - 14:30)** *Formación de compuestos tóxicos durante el procesamiento físico de los alimentos.*

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

**2018/7/10**

**(08:30 - 09:30)** *Contaminación de los alimentos durante el procesamiento químico: Aditivos.*

**Gema Paniagua González**

**(09:30 - 10:30)** *Higiene, legislación y seguridad alimentaria.*

**Pilar Fernández Hernando**

**(10:30 - 11:30)** *Almacenamiento de los alimentos. Envases inteligentes*

**Gema Paniagua González**

**(11:30 - 12:30)** *Innovación y diseño de nuevos alimentos saludables mediante la incorporación de compuestos funcionales.*

**David González Gómez**

**(12:30 - 13:30)** *Alimentos protectores frente al cáncer.*

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

**(13:30 - 14:30)** *Hábitos culinarios y dietas saludables.*

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

**2018/7/11**

**(09:00 - 10:00)** *Estilos de vida frente al cáncer.*

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

**(10:00 - 11:00)** *Dieta equilibrada: mitos y realidades.*

**Consuelo Boticario Boticario.** Ex Directora del Centro Asociado a la UNED de Plasencia.

**(11:00 - 13:00)** *Mesa Redonda. Discusión binomio alimentación-cáncer.*

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

**1 crédito ECTS (Grados)**