



31.^a 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

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



Analíticas

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

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^a 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^a 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^a Asunción García Mayor

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

Rosa M^a Garcinuño Martínez

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

Rosa M^a Garcinuño Martínez

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

**Pilar Fernández Hernando
Rosa M^a Garcinuño Martínez**

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

**Rosa M^a Garcinuño Martínez
Gema Paniagua González
M^a Asunción García Mayor
Pilar Fernández Hernando**

1 crédito ECTS (Grados)