

FUNDAMENTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS DEL ANÁLISIS DE PIGMENTOS DE INTERÉS AGROALIMENTARIO (I EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2018 - 2019
	Nombre del Curso	Fundamentos Teórico-Prácticos del Análisis de Pigmentos de Interés Agroalimentario (I Edición)
	Tipo de Curso	Curso de Formación Continua
	Número de créditos	3,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal
	Director de los estudios	D ^a Carla María Stinco Scanarotti
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	
	Criterios de selección de alumnos	
Preinscripción	Fecha de inicio	01/01/2019
	Fecha de fin	14/02/2019
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/02/2019
	Fecha de fin	14/02/2019
	Precio (euros)	130,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Impartición	Fecha de inicio	11/03/2019
	Fecha de fin	15/03/2019
	Modalidad	Presencial
	Idioma impartición	Español
	Lugar de impartición	Área de Biología del Centro de Investigación Tecnológica e Innovación (CITIUS)
Información	Teléfono	954557017
	Web	www.color.us.es
	Facebook	
	Twitter	



Email

cstinco@us.es



FUNDAMENTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS DEL ANÁLISIS DE PIGMENTOS DE INTERÉS AGROALIMENTARIO (I EDICIÓN)

Objetivos del Curso

Se profundizará en los métodos analíticos, los avances de las técnicas de separación cromatográficas y métodos espectrofotométricos que permiten llevar a cabo el análisis cualitativo y cuantitativo de pigmentos. Se estudiarán, a través de la experimentación, diferentes técnicas de aislamiento y concentración de los pigmentos en las muestras, así como aspectos relacionados con la validación de métodos analíticos y el tratamiento estadístico de datos. Se abordarán los aspectos teóricos y su implicación en la calidad sensorial y las propiedades farmacológicas. Son varias las razones que hacen del estudio de los pigmentos vegetales un tema de interés, por un lado su función biológica como protectores frente a ciertas enfermedades, y por otro, su implicación en la calidad sensorial siendo los responsables del color de los alimentos que los contienen. Promover el consumo de frutas y verduras por su beneficio en la salud es un tema vigente en agencias de promoción de la salud nacionales e internacionales. Estos alimentos se caracterizan por ser de bajo valor calórico y alto contenido en agua, hidratos de carbono, vitaminas, minerales, fibra y otros compuestos biológicamente activos. Estos compuestos bioactivos son especies químicas, no nutrientes, que participan en las características sensoriales y en el papel beneficioso frente a algunas patologías. Dentro de este grupo de compuestos bioactivos se encuentran los pigmentos, cuyo papel beneficioso en el tratamiento y prevención de algunas patologías puede estar relacionado con su capacidad antioxidante. Por otro lado, los pigmentos vegetales son productos potenciales para el suministro de colorantes y antioxidantes naturales en la industria alimentaria. La determinación de pigmentos en material vegetal presenta diferentes problemas analíticos relacionados con la sensibilidad y selectividad del método, debido principalmente al gran número de especies, la disparidad de concentraciones y las interferencias de la matriz. Es por ello que hace difícil la selección de un método de pre-concentración y aislamiento adecuado. Se han desarrollado diversos métodos analíticos para la extracción y determinación de pigmentos, siendo las técnicas de extracción (líquido-líquido y sólido-líquido) seguido de un análisis cromatográfico, principalmente cromatografía líquida de alta resolución (HPLC), las más utilizadas

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas, Trabajos

Comisión Académica

D^a. Carla María Stinco Scanarotti. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Dolores Hernanz Vila. Universidad de Sevilla - Química Analítica

D^a. María Jesús Cejudo Bastante. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

Profesorado

D^a. María Jesús Alcalde Aldea. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D^a. Ana Benítez González. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. María Jesús Cejudo Bastante. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. María Luisa Escudero Gilete. Universidad de Sevilla - Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Belén Gordillo Arrobas. Universidad de Sevilla - Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D. Francisco José Heredia Mira. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Dolores Hernanz Vila. Universidad de Sevilla - Química Analítica

D^a. María José Jara Palacios. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Paula Mapelli Brahm. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D. Antonio Jesús Meléndez Martínez. Universidad de Sevilla - Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Carla María Stinco Scanarotti. Universidad de Sevilla - Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

D^a. Isabel María Vicario Romero. Universidad de Sevilla - Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Análisis de Pigmentos

Número de créditos: 3,00 ECTS

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: Introducción al estudio de los pigmentos, métodos analíticos cromatográficos, betalaínas, antocianos, carotenoides y clorofilas, tratamiento de datos y propiedades biológicas

Fechas de inicio-fin: 11/03/2019 - 15/03/2019

Horario: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes
En horario de tarde