

Curso Avanzado

ALIMENTOS FUNCIONALES: BASES CIENTÍFICAS Y OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Zaragoza (España), 15-19 febrero 2010

1. Objetivo del curso

Desde finales del siglo veinte ha venido surgiendo un nuevo concepto de nutrición humana. Además de ofrecer a los consumidores las cantidades requeridas de nutrientes esenciales, ahora se considera que no sólo se puede sino que se debe aprovechar la bioactividad de muchos componentes de los productos alimenticios. Como consecuencia de ello, la industria alimentaria ha desarrollado una nueva categoría de productos llamados alimentos funcionales. Estos alimentos contienen ingredientes que, además de ser nutritivos, pueden actuar sobre funciones específicas del organismo, proporcionando beneficios sobre enfermedades tales como obesidad, osteoporosis, arterioesclerosis, hipertensión, cáncer, etc.

El mercado de alimentos funcionales está creciendo rápidamente y ya representa varios miles de millones de euros al año. Debido a la amplia diversificación de su producción vegetal y animal, los países mediterráneos tienen grandes potencialidades para ser actores principales en este nuevo mercado de alto valor añadido.

El curso tendrá los objetivos siguientes:

- Aportar una revisión detallada de los alimentos e ingredientes funcionales existentes, su origen y su acción sobre la fisiología humana.
- Evaluar, mediante el análisis de casos de estudio, la estrategia creativa que se ha seguido para desarrollar productos atractivos avalados científicamente y que cumplen los requisitos legales.
- Mostrar a los participantes las enormes perspectivas ofrecidas por esta nueva categoría de alimentos para mejorar la calidad de vida.
- Analizar los estudios de investigación y desarrollo que deben realizarse para lograr introducir con éxito los productos en el mercado.

2. Organización

El curso se celebrará en el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ) del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), con profesorado de reconocida experiencia, procedente de centros de investigación, universidades, administración y empresas de diversos países.

El curso tendrá una duración de 1 semana y se desarrollará, en horario de mañana y tarde, del 15 al 19 de febrero de 2010.

3. Admisión

El curso está previsto para un máximo de 25 profesionales con titulación universitaria superior. Está dirigido a decisores de los sectores agrario y agroalimentario, nutricionistas y expertos en tecnología de los alimentos de la administración pública y la industria alimentaria.

Dada la diversa nacionalidad de los conferenciantes, en la selección de candidatos se valorarán los conocimientos de inglés y francés que, junto con el español, serán los idiomas de trabajo. No obstante, si se considera necesario, el IAMZ facilitará la interpretación simultánea de las conferencias.

4. Inscripción

Las solicitudes deberán cursarse a:

Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza
Avenida de Montañana 1005, 50059 Zaragoza (España)
Tel.: +34 976 716000 - Fax: +34 976 716001
e-mail: iamz@iamz.ciheam.org
Web: www.iamz.ciheam.org

Junto con el formulario de solicitud de admisión, deberá adjuntarse el *curriculum vitae* detallado, en el que figure, debidamente acreditado, titulación, experiencia, actividades profesionales, conocimiento de idiomas y motivo por el cual se desea realizar el curso.

El plazo de admisión de solicitudes finaliza el 16 de noviembre de 2009.

Los candidatos que no puedan presentar sus expedientes completos al efectuar la solicitud, o que deban obtener autorización previa para participar en el curso, podrán ser admitidos a título provisional.

Los derechos de inscripción ascienden a 450 euros. Este importe incluye exclusivamente los gastos de enseñanza.

5. Becas

Los candidatos de países miembros del CIHEAM (Albania, Argelia, Egipto, España, Francia, Grecia, Italia, Líbano, Malta, Marruecos, Portugal, Túnez y Turquía) podrán solicitar becas que cubran los derechos de inscripción, así como becas que cubran los



gastos de viaje y de estancia en la Residencia del Campus de Aula Dei en régimen de pensión completa.

Los candidatos de otros países interesados en disponer de financiación deberán solicitarla directamente a otras instituciones nacionales o internacionales.

6. Seguros

Será obligatorio que los participantes acrediten, al inicio del curso, estar en posesión de un seguro de asistencia sanitaria válido para España. El IAMZ ofrece, a aquellos participantes que lo soliciten, la posibilidad de suscribirse a una póliza colectiva, previo pago de la cantidad estipulada.

7. Organización pedagógica

El curso exigirá a los participantes un trabajo personal y una participación activa. La diversa procedencia de los conferenciantes aporta a los asistentes distintas experiencias y puntos de vista que enriquecen el programa del curso. Las enseñanzas teóricas se complementan con casos de estudio y una mesa redonda.

Durante el curso, los participantes realizarán un proyecto en grupos sobre el desarrollo de un nuevo alimento funcional basado en productos mediterráneos o revisarán el estado de un producto ya existente en su país.

8. Programa

1. Alimentos funcionales (0,5 horas)

- 1.1. Definiciones
- 1.2. Alimentos funcionales, nuevos alimentos y nutraceuticos
- 1.3. Tendencias de consumo en distintos países

2. Legislación (0,5 horas)

- 2.1. Directiva europea sobre "Alegaciones nutricionales y de propiedades saludables"
- 2.2. Etiquetado de alimentos funcionales
- 2.3. Directiva UE sobre "Nuevos alimentos"
- 2.4. Comparación con la legislación en otros países

3. Beneficios del consumo de alimentos funcionales (2 horas)

- 3.1. Beneficios de los alimentos funcionales para la sociedad
- 3.2. Mejora de calidad de vida
- 3.3. Objetivos sanitarios de los alimentos funcionales
 - 3.3.1. Enfermedades cardiovasculares
 - 3.3.2. Protección inmunológica y alergias
 - 3.3.3. Salud intestinal
 - 3.3.4. Obesidad
 - 3.3.5. Osteoporosis
 - 3.3.6. Prevención de tumores
 - 3.3.7. Prevención de estrés
 - 3.3.8. Otros

3.4. Equilibrio entre riesgo y beneficio

4. Ingredientes funcionales y sus efectos (10,5 horas)

- 4.1. Prebióticos
- 4.2. Probióticos
- 4.3. Proteínas y péptidos bioactivos
- 4.4. Lípidos
 - 4.4.1. Acidos grasos mono- y poliinsaturados
 - 4.4.2. Esteroles
 - 4.4.3. Tocoferoles
- 4.5. Carotenoides
- 4.6. Compuestos fenólicos
- 4.7. Glucosinolatos
- 4.8. Ingredientes funcionales de nuevas fuentes: algas, setas
- 4.9. Prácticas agronómicas y ganaderas para aumentar el contenido de los componentes bioactivos

5. Construir alegaciones (3 horas)

- 5.1. Puntos finales y marcadores
- 5.2. Resultados de estudios epidemiológicos
- 5.3. Pruebas *in vitro*
- 5.4. Identificación de componentes activos
- 5.5. Pruebas con modelos animales
- 5.6. Efectos de la dosificación
- 5.7. Estudios clínicos

6. Desarrollo de nuevos productos alimenticios funcionales (6 horas)

- 6.1. Identificación de las etapas a seguir
- 6.2. Desafíos tecnológicos para la industria alimentaria
- 6.3. Economía de la producción de alimentos funcionales
- 6.4. Estudios de caso
 - 6.4.1. Materias grasas untables como alimentos funcionales
 - 6.4.2. Probióticos
 - 6.4.3. Productos cárnicos funcionales
 - 6.4.4. Caseinomacropéptidos

7. Estrategias de marketing (2 horas)

- 7.1. Desde el consumidor al productor
- 7.2. Percepción del consumidor
- 7.3. Estrategias para llegar a los grupos objetivo
- 7.4. Elección del alimento vector
- 7.5. Modelización antes de la comercialización
- 7.6. Seguimiento después del lanzamiento
- 7.7. Cuestiones éticas

8. Mesa redonda: Desde productos mediterráneos tradicionales a alimentos funcionales (2 horas)

9. Proyectos prácticos (5 horas directrices y tutorías + sesiones de trabajo)

- 9.1. Presentación y directrices
- 9.2. Tutorías
- 9.3. Presentación de los resultados de los participantes y debate

CONFERENCIANTES INVITADOS

T. BECH-LARSEN, Aarhus School of Business, Aarhus Univ. (Dinamarca)

R. BERNÁCER, UNILEVER BestFoods España, Barcelona (España)

A. CHANSON-ROLLÉ, VAB Nutrition, Clermont-Ferrand (Francia)

M. JUÁREZ, CSIC-IF, Madrid (España)

J.L. MAUBOIS, Chargé de mission, INRA, Rennes (Francia)

T. REQUENA, CSIC-IF, Madrid (España)

G. ROS, Univ. Murcia (España)

F.J. SEÑORÁNS, UAM, Madrid (España)

F. TOMÁS-BARBERÁN, CSIC-CEBAS, Murcia (España)

M. VILLAMIEL, CSIC-IFI, Madrid (España)



CIHEAM

Centro Internacional de Altos Estudios
Agronómicos Mediterráneos