



# Nutracéutica

Octubre 13, 14 y 15

Participantes del Congreso: \$50 + impuestos

No participantes: \$100 + impuestos



El empleo de alimentos nutraceuticos ha incrementado en los últimos años debido a las propiedades funcionales que ejercen en el ser humano.

El objetivo de este Curso es ofrecer un panorama sobre los agentes nutraceuticos, las principales familias químicas que los conforman, los métodos para aislarlos de la matriz original, sea ésta un fruto o una planta y finalmente dar a conocer las propiedades biológicas asociadas a este tipo de moléculas y los métodos más comunes para evaluar dichas propiedades. Se espera que los participantes adquieran el conocimiento teórico sobre las moléculas con propiedades nutraceuticas, así como las habilidades para evaluar experimentalmente dichas propiedades mediante métodos in vitro como una aproximación antes de continuar con otro tipo de métodos más complejos como los in vivo.

## INSTRUCTOR



Anaberta Cardador  
TEC. DE MONTERREY, MÉXICO

### Anaberta Cardador

Anaberta es profesora e investigadora, líder de la cátedra de Biotecnología Agroalimentaria de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Biotecnología y Agronomía del Tecnológico de Monterrey. Sus habilidades y conocimientos en investigación se centran en: alimentos funcionales, biotecnología de alimentos, ingeniería y procesamiento de alimentos y química y bioquímica de alimentos. Ha publicado varios artículos científicos en revistas como Industrial Crops and Products, Nutrafoods, Journal of Food Research, Food Nutrition Science, además de algunos capítulos de libros sobre fitoquímicos, compuestos fenólicos y actividad antioxidante de algunos cultivos de interés en México.

[www.cibb.espol.edu.ec](http://www.cibb.espol.edu.ec)

Informes: [cibb@espol.edu.ec](mailto:cibb@espol.edu.ec)



@CIBE\_ESPOL



CIBB.CIBE