



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N°

734-17

06 NOV 2017

Salta,
Expediente N° 12.549/17

VISTO: la nota presentada por la Dra. Marisa RIVAS y la Lic. Carolina CURTI, elevando propuesta del Curso de Extensión Universitaria denominado **CONSTITUYENTES BIOACTIVOS DE FRUTOS DE INTERÉS REGIONAL Y SUS IMPLICANCIAS PARA LA SALUD**, y;

CONSIDERANDO

Que, a fojas 1 a 5, de las presentes actuaciones la Dra. Marisa RIVAS, Directora del Curso, presenta propuesta del mismo.

Que la Secretaria de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio, a fojas 7, sugiere incluir en el apartado de destinatarios, a los graduados de la carrera de Nutrición, y aconseja su aprobación.

POR ELLO; en uso de las atribuciones que le son propias, y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este Cuerpo, en Despacho N° 334/17;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 16/17 del 24/10/17)

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Aprobar la realización del Curso de Extensión Universitaria denominado **“CONSTITUYENTES BIOACTIVOS DE FRUTOS DE INTERÉS REGIONAL Y SUS IMPLICANCIAS PARA LA SALUD”**, que se desarrollará desde el 11 al 14 de Diciembre del 2017.

ARTÍCULO 2º. Establecer que el mismo se realizará de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:

Art. 1º



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N° **734-17**

06 NOV 2017

Salta,
Expediente N° 12.549/17

CURSO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA: “CONSTITUYENTES BIOACTIVOS DE FRUTOS DE INTERÉS REGIONAL Y SUS IMPLICANCIAS PARA LA SALUD”

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES DEL TEMA

La demanda de alimentos de una población mundial en crecimiento exige no sólo satisfacer los requerimientos nutricionales básicos sino también generar las garantías que permitan confirmar su aporte a la salud del consumidor.

La función principal de los alimentos es la de cubrir las necesidades metabólicas del individuo en cuanto al aprovisionamiento de nutrientes esenciales. Sin embargo, en el binomio alimentación y salud es necesario reconocer otros beneficios que no se encasillan sólo en los aspectos puramente nutricionales. A la entrada del siglo XXI, la ciencia atiende a esta nueva perspectiva y se plantea el estudio de la promoción de salud a través de la alimentación con horizontes más amplios (Sastre Gallego, 2005). Así nace el concepto de “alimentación funcional” como la interacción de los alimentos con la salud del individuo en aquellos aspectos que son independientes de su poder nutritivo (Diplock y col., 1999).

Los efectos en la salud del consumo de alimentos de origen vegetal en general, y de las frutas y hortalizas en particular, se han puesto de manifiesto por diferentes estudios epidemiológicos. El reconocimiento de las bondades de una alimentación con las características de la dieta mediterránea, la que incluye productos de la huerta, vino y aceite de oliva; se debe a los metabolitos secundarios que aportan estos alimentos, como los polifenoles, las isoflavonas, fitoesteroles y demás compuestos bioactivos o también llamados “fitonutrientes”, para los que se han demostrado diferentes actividades biológicas. Según los criterios de expertos europeos, los campos de mayor interés para su desarrollo son los seis siguientes (Bittar Vega, 2010):

- **Fisiología y función gastrointestinal**
- **Defensa contra el estrés oxidativo**
- **Metabolismo intermediario**
- **Sistema cardiovascular**
- **Crecimiento, desarrollo y diferenciación**

MF



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N°

734-17

Salta, 06 NOV 2017
Expediente N° 12.549/17

• **Función cognitiva**

Una de las áreas más prometedoras y que ha recibido mayor interés en las últimas décadas es el de la actividad antioxidante, ya que combaten procesos oxidativos causantes de enfermedades cardiovasculares, diversos tipos de cáncer y patologías neurodegenerativas; cuya incidencia podría verse disminuida gracias al consumo de alimentos vegetales ricos en constituyentes funcionales.

Por lo tanto, el presente curso tiene la intención de impartir conocimientos y actualizar aquellos existentes, en lo referente a los principales constituyentes "bioactivos" de los alimentos de origen vegetal.

FINALIDAD Y OBJETIVOS

- Motivar a la comunidad universitaria al consumo de frutas y verduras, mediante fundamentos científicos de, los efectos beneficiosos para la salud de los Fitoquímicos de valor funcional, alimentos fuentes, ingesta recomendada y actividades biológicas.
- Capacitar a los alumnos y comunidad universitaria en técnicas de extracción y determinación de polifenoles, flavonoides y carotenoides en frutos regionales.
- Capacitar en la determinación de actividad antioxidante.

DESTINATARIOS: alumnos, docentes y graduados de las carreras de Nutrición, Enfermería y Medicina.

PROGRAMA DEL CURSO:

Se trabajará con frutos frescos de interés regional los cuales serán sometidos a procesamientos en medio acuoso y alcohólico con y sin cocción (extractos acuosos y maceración). Todas las preparaciones serán analizadas en cuanto a su contenido en fitoquímicos con valor funcional (compuestos fenólicos totales, flavonoides, carotenoides) y actividad antioxidante.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N° **734-17**

Salta, **06 NOV 2017**
Expediente N° 12.549/17

	Horario tentativo	Actividad	Responsable
LUNES	9:00 a 9:30	Bienvenida y presentación del curso	Dra. Marisa Rivas
	9:30 a 10:30	Teoría. Alimentos funcionales- Macronutrientes- Micronutrientes- Fitoquímicos.	Lic. Carolina Curti
	11:00 a 12:00		
	14:00 a 17:00	Laboratorio . Extracciones (acuosos y alcohólicos con y sin cocción) de polifenoles. Extracción de carotenoides.	Dra. Marisa Rivas
MARTES	9:00 a 10:30	Teoría. Propiedades biológicas: actividad antioxidante- actividad antiinflamatoria. Efectos sobre enzimas relacionadas al síndrome metabólico	Dra. Marisa Rivas Lic. Carolina Curti
	11:00 a 12:00	Laboratorio. Curvas standar	Dra. Marisa Rivas
	14:00 a 17:00	Laboratorio. Determinación de polifenoles (Singleton y col., 1999). Determinación de flavonoides (Zhishen y col.,1999).	
MIÉRCOLES	9:00 a 12:00	Laboratorio. Determinación de carotenoides (Rodríguez-Amaya, 1999) Análisis de resultados	Dra. Marisa Rivas - Lic. Carolina Curti
	14:00 a 17:00		
JUEVES	9:00 a 12:00	Laboratorio Ensayos de actividad antioxidante Análisis de resultados	Dra. Marisa Rivas - Lic. Carolina Curti
	14:00 a 17:00		



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N° **734-17**

Salta, **06 NOV 2017.**
Expediente N° 12.549/17

DIRECTORA DEL CURSO: Dra. en Biología Marisa Rivas

Cuerpo docente:

- Dra. en Biología Marisa Rivas. Becaria Post- Doctoral CONICET. JTP. de la Cátedra de Biología de la Carrera de Medicina, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta
- Lic. en Nutrición. Carolina Antonela Curti. Becaria Doctoral INIQUI – CONICET.

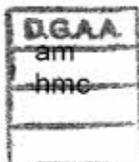
Docentes colaboradores:

- Mg Adriana Ramón. JTP Cátedra Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta.
- Lic. Enzo Goncálvez de Oliveira. Becario Doctoral INIQUI – CONICET. Auxiliar docente en la Cátedra de Nutrición, Carrera de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta
- Lic. Fernando Josué Villalva. Becario Doctoral INIQUI – CONICET. JTP en la Cátedra de Dietoterapia del Adulto, Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta
- Lic. Noelia Fernanda Paz. Profesional Adscripto a la Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta

ALUMNOS COLABORADORES: Pablo Agustín Garay, Jimena Alcocer

RECURSOS MATERIALES: data display perteneciente a la Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta.

ARTÍCULO 3º. Hágase saber y remítase copia a: Dra. Marisa RIVAS, Lic. Carolina CURTI, Secretaría de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio de esta Facultad, y siga a Dirección General Administrativa Académica – Dirección de Postgrado, a sus efectos.



MGS. EUGENIA MARIA VILLAGRAN
SECRETARIA DE POSGRADO, INVESTIGACION
Y EXTENSION AL MEDIO
FAC. DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



LIC. MARIA SILVIA FORSYTH
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD – UNSa