

ENVIAR POR CORREO O EMAIL
PROGRAMA AVANSECAL SECRETARÍA DEL CURSO
Atención: Fundación General Universidad de Alcalá
Universidad de Alcalá
C/Imagen, 1-3.
28801 Alcalá de Henares, Madrid
Tlf. 918797430
Email: cursos@fgua.es

OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos y aspectos básicos de la preparación de muestras y del análisis instrumental para la determinación de xenobióticos orgánicos, metales (/oides) y organometales en alimentos.

Nº máximo de participantes: 15. Admisión por orden de inscripción abonada.

DESTINATARIOS: Empresas y laboratorios agroalimentarios, estudiantes de máster y doctorado, graduados y técnicos de laboratorio

DURACION: 13h teóricas y 8h prácticas

HORARIO: Diario de 9:30 a 14:00 y de 15:30 a 18:30

FECHA Y LUGAR DE IMPARTICIÓN:

28/03/2017: IQOG, C/ Juan de la Cierva nº3, Madrid

29/03/2017: Facultad de Ciencias Químicas (UCM), Av. Complutense s/n, Madrid

30/03/2017: ESCET, Campus de Móstoles (URJC), C/ Tulipán s/n, Madrid

INSCRIPCIONES Y JUSTIFICANTES

Las inscripciones y el justificante de pago de matrícula deberán enviarse antes del día 17 de Marzo de 2017

CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 350 euros

COORDINADORES CIENTÍFICOS

María Luisa Marina Alegre (UAH)

Yolanda Madrid Albarrán (UCM)

Belén Gómara Moreno (IQOG, CSIC)

COLABORA



INFORMACIÓN

Para cualquier consulta relativa al curso, dirigirse a: **Samuel Bernardo Bermejo**
(samuel.bernardo@edu.uah.es)



**Comunidad
de Madrid**



UNIÓN EUROPEA
Fondos Estructurales

NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

28, 29 y 30 de Marzo de 2017



AVANSECAL

**ESTRATEGIAS AVANZADAS PARA LA MEJORA
Y EL CONTROL DE LA CALIDAD Y LA
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**



28 de Marzo de 2017

Metodologías de análisis para la determinación de xenobióticos por GC

9:15 – 9:30 Bienvenida de la Coordinadora M^a Luisa Marina, entrega de documentación y presentación del curso

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 GC para la determinación de contaminantes orgánicos en alimentos: nociones básicas y casos reales.

Belén Gómara

10:30 – 11:30 MS para la determinación de contaminantes orgánicos en alimentos: nociones básicas y casos reales.

Mario Fernández

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 GC multidimensional (*heart-cut* MDGC y GCxGC) para la identificación y cuantificación de contaminantes orgánicos en alimentos.

Lourdes Ramos

13:00- 14:00 Tratamiento de muestras de alimentos para la detección de contaminantes.

Graciela Blanch

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Métodos de tratamiento de muestra para análisis de contaminantes en alimentos.

Marisa Ruiz y Mario Fernández

17:00 – 18:30 Técnicas de GC-MS con distintos analizadores de MS (cuadropolos y triples cuadropolos) para el análisis de contaminantes.

Ana I. Ruiz y Belén Gómara

29 de Marzo de 2017

Seguridad alimentaria en relación a la presencia de elementos traza y nanopartículas metálicas. Metodologías analíticas para su determinación y evaluación de la toxicidad

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 Importancia de la determinación de elementos traza y sus especies, y nanopartículas metálicas en alimentos.

Yolanda Madrid

10:30 – 11:30 Determinación de mercurio y arsénico y sus especies en alimentos.

Riansares Muñoz Olivas

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 Determinación mediante *single particle-ICPMS* de nanopartículas de Plata liberada por envases de alimentación y su destino en la digestión gástrica de alimentos.

Milagros Gómez Gómez

13:00- 14:00 Aplicación de técnicas de proteómica cuantitativa en toxicología.

José Luis Luque

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

15:30 – 16:30 Modelos de acumulación mediante empleo de larvas de pez cebrá para evaluar la toxicidad de metales y nanopartículas metálicas.

Jon Sanz Landaluze

CLASES PRÁCTICAS

16:30 – 18:30 Determinación de especies de selenio en muestras de pescado mediante HPLC-ICPMS.

Beatriz Gómez y Gustavo Moreno

30 de Marzo de 2017

Metodologías de análisis para la determinación de contaminantes por HPLC

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 Nuevos contaminantes químicos del procesado de alimentos. Visión general.

Marta Mesías

10:30 – 11:30 Contaminantes químicos hidrófilos y lipófilos del procesado de alimentos. Estrategias analíticas.

Marta Mesías y Francisca Holgado

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 Control de residuos de fármacos de uso veterinario en alimentos. Estrategias analíticas.

Sonia Morante e Isabel Sierra

13:00- 14:00 Empleo de materiales funcionalizados para la extracción selectiva de distintos contaminantes en alimentos

Rosa M^a Garcinuño y Pilar Fernández

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Visita al Centro de Apoyo Tecnológico de la URJC y Laboratorio Bruker Española S.A.

Sonia Morante y Damián Pérez

17:00 – 18:30 Desarrollo y aplicación de materiales funcionalizados para el análisis de fármacos en muestras de leche y carne.

Gema Paniagua, Sonia Morante y Damián Pérez

INSCRIPCIÓN

CURSO DE “NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIOTICOS EN ALIMENTOS “

NIF:..... APELLIDOS..... NOMBRE.....
DOMICILIO..... LOCALIDAD.....
C.P..... PROVINCIA..... TFNO..... TITULACIÓN.....
EMPRESA O INSTITUCION..... CARGO QUE DESEMPEÑA.....
LOCALIDAD..... C.P..... PROVINCIA.....
E-MAIL..... CIF.....

Forma de Pago: transferencia bancaria a ES36 2038 2201 23 6000799827 indicando concepto: “Curso AVANSECAL” (enviar por correo o email fotocopia de la orden de transferencia a la secretaria del curso)

Cuota de inscripción: 350 €

Indicar titular de factura y dirección de envío (asistente o empresa):