

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CURSO "NUEVAS METODOLOGÍAS ANALÍTICAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS"

NIF: APELLIDOS NOMBRE
DOMICILIO LOCALIDAD C.P. PROVINCIA
TFNO TITULACIÓN ACADÉMICA
EMPRESA O INSTITUCIÓN CARGO QUE DESEMPEÑA
DIRECCIÓN LOCALIDAD C.P. PROVINCIA
TFNO FAX E-MAIL C.I.F.

Forma de pago

CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 450 €

Transferencia bancaria a CAJA DE MADRID Nº C/C: 2038 2249 87 6000321974
Indicar titular de factura y dirección de envío (asistente o empresa):
indicando Concepto: "Curso ANALISYC"
(Enviar por fax o correo fotocopia de la orden de transferencia a la secretaría del curso)

ORGANIZACIÓN

Dr. Antonio L. Crego Navazo, Profesor Titular de Universidad, Química Analítica, Universidad de Alcalá.

Dra. M^a Luisa Marina Alegre, Catedrática de Universidad, Química Analítica, Universidad de Alcalá.

LUGAR de IMPARTICIÓN

PLANTA PILOTO DE QUIMICA FINA

Campus Universitario

Carretera Madrid-Barcelona, km. 33,6.

28.871-Alcalá de Henares.

<http://www.ppqf.net>

FECHA de CELEBRACIÓN

Del 15 al 17 septiembre de 2009

DURACIÓN

24 horas

HORARIO

Mañanas: 9,00 a 13,30 horas

Tardes: 15,00 a 19,00 horas

MATRÍCULA

Cuota de Inscripción: 450 €

Socios de la SEQA y SECyTA podrán solicitar beca.

INFORMACIÓN e INSCRIPCIÓN

Fundación General Universidad de Alcalá

Imagen, 1 y 3. 28801-Alcalá de Henares

Tel.: 91 879 7430 - Fax: 91 879 7455

e-mail: cursos@fgua.es

<http://www.fgua.es>

16 Plazas según riguroso orden de inscripción, previa reserva telefónica. Fecha límite 4 de septiembre de 2009.

Las inscripciones y justificante del pago de matrícula deberán enviarse antes del 10 de septiembre de 2009.



Curso Teórico-Práctico

Nuevas Metodologías Analíticas para el Control de la Calidad y la Seguridad de los Alimentos

Septiembre 15-17, 2009

Con la colaboración de



Sociedad Española de Química Analítica



SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
CROMATOGRAFÍA
Y TÉCNICAS AFINES



SIGMA-ALDRICH®
Agilent Technologies



OBJETIVOS DEL CURSO

Este curso pretende proporcionar los conocimientos básicos relacionados con la problemática del análisis químico para la detección de adulteraciones y determinación de xenobióticos en alimentos mediante técnicas de Electroforesis Capilar, técnicas isotópicas y técnicas cromatográficas de HPLC y GC. Asimismo, se abordarán los conocimientos básicos de las técnicas de proteómica empleadas en el control de la calidad y la seguridad de los alimentos. El curso está estructurado de forma que las clases teóricas se complementan con sesiones prácticas realizadas con la instrumentación más actual.

Durante el desarrollo del curso se pretende fomentar el diálogo entre asistentes, para facilitar el intercambio de experiencias e información, de forma que al finalizarlo todos los participantes hayan adquirido unos sólidos conocimientos analíticos que puedan ser utilizados para el control de la calidad y la seguridad de los alimentos con arreglo a sus intereses profesionales.

DIRIGIDO A

Licenciados y técnicos de laboratorio de grado medio.

DIPLOMA

A todos los asistentes que sigan con asiduidad el curso, se les entregará un diploma acreditativo.

Martes, 15 de septiembre, 2009

Sesión A: DETECCIÓN DE ADULTERACIONES EN ALIMENTOS

Sesión de Conferencias

9,00 **La quiralidad en el control de la calidad y la seguridad de los alimentos**

Carmen García Ruiz. Universidad de Alcalá

10,00 **Potencial de la Electroforesis Capilar en el análisis quiral**

Antonio L. Crego Navazo. Universidad de Alcalá

11,30 *Café*

12,00 **Isótopos estables: una herramienta en la lucha contra el fraude alimentario**

Ana Isabel Cabañero Ortiz. Laboratorio Arbitral Agroalimentario

13,30 *Comida*

Sesión de Prácticas

15,00 **Aspectos prácticos de las separaciones quirales por Electroforesis Capilar**

Cristina Montealegre Dondarza y Carmen García Ruiz. Universidad de Alcalá

17,00 **Determinación de aminoácidos quirales en alimentos**

Ana Belén Martínez Girón y Carmen García Ruiz. Universidad de Alcalá

Miércoles, 16 septiembre, 2009

Sesión B: TÉCNICAS DE PROTEÓMICA EN EL CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Sesión de Conferencias

9,00 **Interés de la determinación de proteínas y péptidos en alimentos**

M^a Luisa Marina Alegre. Universidad de Alcalá

10,00 **Estrategias para la determinación por LC/MS de proteínas y péptidos en alimentos.**

Concepción García López. Universidad de Alcalá

11,30 *Café*

12,00 **Estrategias en la identificación de proteínas por MS**

Benito Cañas Montalvo. Universidad Complutense

13,30 *Comida*

Sesión de Prácticas

15,00 **Determinación de proteínas en alimentos: detección de adulteraciones**

Clara Esteve Gil y Carmen García Ruiz. Universidad de Alcalá

17,00 **Identificación de proteínas con LC/MS: adquisición de datos e interpretación de espectros**

Flor Castro Rubio y Benito Cañas Montalvo. Planta Piloto de Química Fina y Universidad Complutense.

Jueves, 17 septiembre, 2009

Sesión C: DETERMINACIÓN DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS

Sesión de Conferencias

9,00 **Preparación de muestra para la determinación de contaminantes orgánicos persistentes (COPs) en el análisis de alimentos**

Lourdes Ramos Rivero. CSIC

9,45 **Preparación de muestra para la determinación antibióticos macrólidos en el análisis de alimentos**

Rosa Garcinuño Martínez. UNED

10,30 *Café*

11,00 **Determinación de COPs por GC**

Mario A. Fernández Martín. CSIC

11,45 **Determinación de antibióticos por HPLC**

Pilar Fernández Hernando. UNED

12,30 **Determinación de xenobióticos procedentes de los envases alimentarios**

Cristina Nerin de la Puerta. Universidad de Zaragoza

13,30 *Comida*

Sesión de Prácticas

15,00 **Determinación de antibióticos en alimentos por HPLC-DAD**

Nacho Pérez Pomada y Alejandrina Gallego Picó. Planta Piloto de Química Fina y UNED.

17,00 **Determinación de COPs en alimentos por GC-MS**

Cristina Varela Rivas y Belén Gómara Moreno. Planta Piloto de Química Fina y CSIC.