

# CENTRO DE DESARROLLO DE PRODUCTOS BIÓTICOS

**Dra. Gabriela Trejo Tapia**  
DIRECTORA

**M. en C. Roberto Briones Martínez**  
Decano del CEPROBI

**Dra. Perla Osorio Díaz**  
SUBDIRECTORA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN

**Dra. Guillermina González Rosendo**  
SUBDIRECTORA DE SERVICIOS EDUCATIVOS E  
INTEGRACIÓN SOCIAL

**M. en D. E. Leticia Morales Franco**  
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

**Dra. Kalina Bermúdez Torres**  
COORDINADORA DEL CURSO



## Inscripciones e Informes:

Dra. Kalina Bermúdez Torres  
Departamento de Biotecnología, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos,  
Carretera Yauatepec-Jojutla, km 6, Calle CEPROBI No. 8, Col. San Isidro, C.P. 62731  
Yauatepec, Morelos. Tel (735) 3942020, (55) 5729 60 00 Ext. 82528, Fax 82512.  
Correo electrónico: [kbermudes@ipn.mx](mailto:kbermudes@ipn.mx)  
Dirección electrónica: <http://www.ceprobi.mx/>

## Curso

# Análisis de alimentos en la era postgenómica: técnicas avanzadas de análisis y alimentómica

## PROGRAMA

23 y 24 de noviembre

2017

Auditorio Martín de la Cruz, CEPROBI, Yauatepec, Morelos.



Laboratorio de Alimentómica, CIAL  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) Madrid, España  
<http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/foodomics/>

## Presentación y Objetivo:

El objetivo del curso es dar una visión amplia y actual de dichas técnicas incluyendo características de las mismas y ventajas frente a otros procedimientos convencionales aplicados en el área de alimentos.

El estudio de las diversas técnicas descritas nos permite poner de manifiesto el carácter pluridisciplinar de la investigación en el área de análisis de alimentos donde convergen disciplinas como Biología, Química, Bioquímica, Genética, Termodinámica, Óptica, etc.

## Dra. Elena Ibañez

Profesora de investigación en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC). Es ingeniero químico por el Instituto Químico de Sarrià (IQS) (1989) y doctora en Ciencias Químicas por la Universidad Autónoma de Madrid (1993). Es Presidenta de la Asociación de expertos en fluidos comprimidos (FLUCOMP) y ha sido delegada española de las Acciones COST (MICINN, EU) para el Dominio Food and Agriculture hasta septiembre de 2014. Ha recibido el Premio Archer Daniels Midland/Protein & Co-Products Division en la categoría engineering/technology otorgado por la American Oil Chemists Society, USA (2001), el premio Iberloab 2003, el premio a la mejor comunicación en el International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals (Turkey) y el Premio de Endocrinología Pediátrica 2011, financiado por Pfizer, de la Sociedad Española de Endocrinología Pediátrica. Nombrada una de las 50 mujeres más influyentes del mundo en el campo de la Química Analítica (2016 Power List, the Analytical Scientist, October, 2016). Es coautora de más de 200 publicaciones en revistas internacionales, así como de 25 capítulos de libros y volúmenes colectivos. Ha participado en 40 proyectos de investigación con financiación pública y privada, liderando 14 de ellos, incluyendo dos proyectos EU. Ha sido, durante 14 años, profesora asociada del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma de Madrid, donde ha participado en la docencia de primer, segundo y tercer ciclo. Ha codirigido 12 Tesis Doctorales, todas ellas relacionadas con el empleo de fluidos sub- y supercríticos para la obtención de compuestos de alto valor añadido a partir de fuentes naturales, como plantas, microalgas, subproductos de la industria alimentaria, etc. Ha supervisado a varios estudiantes de doctorado e investigadores de diferentes países. Su índice h es 57 y sus trabajos han recibido más de 11000 citas (Abril 2017)

## Dr. Alejandro Cifuentes

Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Madrid, responsable del Laboratorio de Alimentómica (CIAL) y director de la Plataforma de Metabolómica en el Campus CEI-UAM+CSIC. Ha sido Director del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación y Vicedirector del Instituto de Fermentaciones Industriales, ambos pertenecientes al CSIC. La actividad del Dr. Cifuentes incluye el desarrollo de métodos avanzados de análisis para Alimentómica, calidad y seguridad alimentaria, así como aislamiento y caracterización de compuestos bioactivos naturales. Posee diferentes premios nacionales e internacionales, es miembro del Consejo Editorial de 12 revistas internacionales (incluyendo J. Chromatogr. A, J. Sep. Sci., Food Anal. Method., e Int. J. Mol. Sci.) y Editor de TrAC-Trends in Analytical Chemistry, Electrophoresis and Current Opinion in Food Science. Ha publicado más de 240 artículos científicos en revistas SCI, 20 libros y capítulos de libros y 7 patentes. Su índice h es 62 (Mayo 2017) y sus trabajos han recibido más de 12.000 citas. Ha impartido más de 150 conferencias invitadas en diferentes reuniones científicas nacionales e internacionales organizadas en Europa, Asia, África, América y Oceanía. Ha definido por primera vez la disciplina de Alimentómica (o Foodomics) en una revista científica.

# Programa

## Jueves 23

8:30 - 9:00	Registro de participantes
9:00 - 9:15	Inauguración
9:15 - 10:15	Conferencia Inaugural Elena Ibañez
10:15 - 10:30	Receso
10:30 - 12:00	Técnicas avanzadas de preparación de muestra Elena Ibañez
12:00 - 12:45	Brunch
12:45 - 14:15	Técnicas bioquímicas de análisis y alimentos transgénicos Alejandro Cifuentes
14:15 - 14:30	Receso
14:30 - 16:00	MS-Fundamentos y últimas tendencias Alejandro Cifuentes

## Viernes 24

8:30 - 9:00	Registro
9:00 - 10:30	GC-Fundamentos, acoplamiento y últimas tendencias Elena Ibañez
10:30 - 10:45	Receso
10:45 - 12:15	HPLC-Fundamentos, acoplamiento y últimas tendencias Elena Ibañez
12:15 - 13:00	Brunch
13:00 - 14:30	Técnicas ómicas y alimentómica: Fundamentos Alejandro Cifuentes
14:30 - 15:00	Foto
15:00 - 16:00	Conferencia de clausura Alejandro Cifuentes
16:00 - 16:30	Clausura y entrega de certificados

Costo: \$206.00 \*Precio sujeto a cambio sin previo aviso, de acuerdo a la indicación de la SHCP. Para inscribirse deberá realizar el depósito según la cuota correspondiente en la cuenta:

**Banco:** BBVA BANCOMER **Titular de la cuenta:** R I I B00 SEP IPN CEPROBI IE  
**CLABE:** 012549001373132687 **Número de cuenta:** 0137313268

Para registro, enviar correo electrónico a las direcciones electrónicas: kbermudes@ipn.mx adjuntando la siguiente información: NOMBRE DEL PARTICIPANTE, INSTITUCION DE PROCEDENCIA.

Debido a corte anual, la facturación se podrá realizar hasta el día 31 de octubre del presente año, posterior a esta fecha únicamente se podrá entregar un recibo simple. En caso de requerir factura solicitarla a las direcciones electrónicas msancheza@ipn.mx y fperezq@ipn.mx. Para ello, anexar los datos siguientes: Nombre completo del causante, Dirección Fiscal, Registro Federal de Contribuyentes **IMPORTANTE:** Por cuestiones fiscales, la factura y/o recibo se expedirá únicamente si es solicitada el mismo mes que se realizó el pago y se envió la información indicada en el párrafo anterior