# Curso Virtual de Antioxidantes Naturales en Alimentos.

# Aspectos Tecnológicos y Toxicológicos

7 al 11 de marzo de 2022

**PLANTEL DOCENTE**
**Responsable** Dra. Mabel C. Tomás
**Docente participante** Dra. Vanesa Y. Ixtaina

**MODALIDAD**
**Clases asincrónicas y encuentros sincrónicos**

**EVALUACIÓN**
**Escrita en fecha a coordinar con los participantes**

**CARGA HORARIA** 80 hs.

**ARANCEL**
$6000.- graduados pertenecientes a organismos oficiales externos a la UNLP
$10000.- graduados pertenecientes a empresas privadas

**CUPO** 20 alumnos

**INSCRIPCIÓN hasta el 25/02/2022**
**indicando** Apellido y Nombre e Institución a la que pertenece
mediante un e-mail a
**mabtom@hotmail.com** **o** **vanesaix@hotmail.com**

**PROGRAMA**

**1. Introducción.** Definición de antioxidantes. Procesos de oxidación lipídica. Enfermedades y daños producidos por especies reactivas al oxígeno. Mecanismo de acción de los antioxidantes.
Antioxidantes sintéticos. Riesgo toxicológico.
Antioxidantes provenientes de diversas fuentes naturales: plantas, aceites, aminoácidos, péptidos e hidrolizados proteicos, fosfolípidos, vitaminas. Tocoferoles, carotenos, flavonoides, diterpenos fenólicos.

**2. Antioxidantes presentes en cereales y leguminosas:** distintos tipos de antioxidantes: fenoles, ácidos fenólicos, flavonoides, tocoferoles, fosfolípidos, aminoácidos y péptidos, esteroles, vitamina C.

**Flavonoides.** Flavonoides y sus efectos biológicos. Influencia de flavonoides en la producción de ROS. Efecto de flavonoides sobre la peroxidación lipídica y producción de oxiradicales. Efectos antitóxicos. Efecto en enfermedades coronarias e isquemia. Interacción entre flavonoides y ácido ascórbico

**3. Antioxidantes provenientes de hierbas y especias:** romero, salvia, orégano, jengibre, laurel, pimienta. Propiedades biológicas y antioxidantes de sus componentes. Efectos sobre los alimentos y la salud

**4. Antioxidantes provenientes de oleaginosas:** compuestos fenólicos, flavonoides, lignanos, tocoferoles, taninos
Antioxidantes naturales identificados en canola, chía, algodón, soja, oliva, maní, sésamo, maíz, arroz

**5. Antioxidantes en uvas y vinos:** estructura química de antioxidantes presentes en uvas y vinos: proantocianidinas. Métodos cromatográficos para su análisis. Proantocianidinas como antioxidantes naturales: sus efectos sobre la salud, implicancias biológicas
Estudios recientes sobre la capacidad antioxidante del vino

**6. Antioxidantes del té**
Introducción. Composición de polifenoles del té. Actividad antioxidante.

**7. Métodos de evaluación de la oxidación lipídica: cambios primarios y secundarios** (TBA, PV, dienos conjugados, compuestos fluorescentes, EPR)

**Seminario de discusión de trabajos científicos**