

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ALIMENTOS FUNCIONALES MÁS ALLÁ DE LA NUTRICIÓN (INTERNET)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2024.00.B.009.01 MÉRIDA
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir conocimientos y técnicas en el desarrollo de nuevos alimentos del siglo XXI. Requisitos legales.</li> <li>• Potenciar la mejora de la calidad e innovaciones tecnológicas de los productos agroalimentarios para acercarlos a las empresas del sector agroalimentario.</li> <li>• Identificar de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>• Conocer los principales aditivos alimentarios de la industria agroalimentaria.</li> </ul>
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nuevos alimentos del siglo XXI. Mejora y desarrollo de nuevos productos con diferentes perfiles nutricionales y con un efecto mensurable sobre la salud.</li> <li>2. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los productos agroalimentarios relativas a la reducción del riesgo de enfermedad. Normativa legal. Aditivos alimentarios.</li> <li>3. Obtención de principios activos y/o ingredientes aptos: transformación y caracterización de los ingredientes.</li> <li>4. Diseño y desarrollo de alimentos saludables y funcionales. Estandarización del proceso y seguimiento de la vida útil del producto.</li> <li>5. Estrategia de validación de las funcionalidades. Técnicas in vitro e in vivo.</li> <li>6. Dietética y salud. Nuevas enfermedades asociadas con la alimentación. Alergias e intolerancias alimentarias.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	75
<b>DESTINATARIOS</b>	<p>Empleados Públicos de la Junta de Extremadura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Será requisito necesario disponer de equipo informático, correo electrónico y acceso a Internet, o estar en disposición de contar con su utilización durante las fechas previstas para el curso.</li> <li>• Contacto inicial a través de la plataforma, en el que se expondrá la metodología del curso, el plan de trabajo y el calendario de realización.</li> <li>• Desarrollo del curso, actividades y tutorías a través de Internet.</li> </ul> <p>- Prueba Preceptiva de Aprovechamiento.</p>
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	<p>Calendario: Fecha de inicio: 6 de mayo. Fecha de Finalización: 6 de junio. Lugar: MÉRIDA</p>
<b>HORARIO</b>	El alumno seleccionado ajustará las horas del curso a sus necesidades.
<b>DURACIÓN/HORAS</b>	35
<b>FINANCIACIÓN</b>	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.