

LOS LIPIDOS EN LA SALUD (LIS) – LIPIDOS: ALIMENTACION Y NUTRICION

En el marco del Convenio de Colaboración entre la Fundación Bioquímica Argentina y la Facultad de Biología de la Universidad de La Habana, Cuba

Docentes

Profesora Olimpia Carrillo Farnés

Profesora Emérita de la Universidad de La Habana (UH). Profesora e investigadora en el campo de la Bioquímica de la Nutrición por más de cuarenta años. Graduada de la carrera de Ciencias Químicas en la UH. Realizó su tesis de PhD en la deficiencia de ácido ascórbico en gestantes y su efecto sobre la integridad de las membranas fetales. Ha impartido cursos de pregrado y postgrado en Bioquímica de la Nutrición, Bioquímica de los Lípidos, Bases Moleculares de la Obesidad, Vitaminas Liposolubles, Métodos de Diagnóstico de Malnutrición y en otros temas relacionados con la nutrición humana. Ha sido tutora de 14 tesis de Doctorado en Ciencias y 21 de Maestría en Ciencias. Ha realizado estancias de investigación o participado en grupos de expertos en diferentes países de Europa y América Latina. Ha publicado 75 artículos científicos en revistas nacionales e internacionales y monografías en 3 libros científicos, ha publicado 5 libros de texto para la docencia universitaria y 6 libros de divulgación científica. Ha recibido reconocimientos a su labor docente e investigativa, entre éstos en dos ocasiones Distinción del Ministro de Educación Superior por su labor de Postgrado, Medalla Carlos J. Finlay por su labor como investigadora, Premio Nacional de la Enseñanza de la Bioquímica de la Sociedad de Química, Premio del Rector de la Universidad de La Habana al profesor más destacado en trabajo de doctorados, autora o coautora de 3 premios de la Academia de Ciencias de Cuba y diferentes premios a resultados investigativos. Ha sido conferencista en eventos internacionales y nacionales y miembro del Comité Organizador de eventos internacionales. Ha sido jefa del departamento de Bioquímica y jefa del departamento de Genética de la Facultad de Biología, Miembro del Consejo Científico Universitario, Miembro del Consejo Universitario de Postgrado de la UH, Miembro del tribunal de la Facultad de Biología de la UH para el otorgamiento de Categorías Docentes de profesor titular y auxiliar. Es miembro invitado del Consejo Científico de la Facultad de Biología, Miembro del Comité de Maestría en Bioquímica, jefa de la Mención de Nutrición, Miembro del Claustro de la Maestría en Nutrición (MINSAP), Miembro del Claustro de la Maestría en Biotecnología Universidad de Oriente. Es miembro de la Asociación de Pedagogos de Cuba y de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición capítulo cubano.

FUNDAMENTO

Los lípidos son componentes principales de los alimentos que poseen variadas estructuras y funciones específicas en el organismo humano. Sus requerimientos dietéticos varían según la estructura y función de los mismos y la ingestión deficiente o excesiva puede conducir a enfermedades. Los procesos tecnológicos a que son sometidos los alimentos pueden modificar los lípidos presentes en los mismos y alterar su valor nutricional.

OBJETIVOS

Actualizar y profundizar en las características de los lípidos presentes en los alimentos, las recomendaciones nutricionales sobre la ingestión de lípidos y sus efectos sobre la salud y la enfermedad y los efectos del procesamiento de los alimentos sobre la calidad de los lípidos.

TEMARIO:

- Lípidos presentes en los alimentos.
- Valor nutricional de los lípidos: ácidos grasos poliinsaturados, vitaminas liposolubles.
- Recomendaciones nutricionales.
- Síntomas carenciales.
- Lípidos perjudiciales a la salud: grasas saturadas, ácidos grasos trans.
- Oxidación de los lípidos en los alimentos

REQUISITOS:

Graduados de las carreras de Bioquímica, Medicina, Ciencias de los Alimentos y otras carreras afines.

CONDICIONES DE APROBACIÓN:

Haber aprobado las evaluaciones finales del curso y haber participado en las actividades (Foro, Tarea, Autoevaluación) programadas.

CERTIFICADOS:

Al aprobar la evaluación final del curso se otorga un certificado digital en formato PDF con código de validación en línea para verificar en todo momento su autenticidad.

PAGO DE MATRÍCULA:

El valor está especificado en el link “Pago de inscripción” del campus virtual. El pago puede efectuarse por varias vías descriptas en el mismo lugar. Es posible abonar la matrícula con tarjeta de crédito desde el sitio de pagos seguros del campus virtual al cual se accede con el link antes mencionado.