

ENVIAR POR CORREO O EMAIL
PROGRAMA AVANSECAL SECRETARÍA DEL CURSO
Atención: Fundación General Universidad de Alcalá
C/Imagen, 1-3.
28801 Alcalá de Henares, Madrid
Tlf. 91 879 74 30
Email: formacion@fgua.es (Soledad García)

OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos y aspectos básicos de la preparación de muestras y del análisis instrumental para la determinación de xenobióticos orgánicos, metales (/oides) y organometales en alimentos.

Nº máximo de participantes: 15. Admisión por orden de inscripción abonada.

DESTINATARIOS: Empresas y laboratorios agroalimentarios, estudiantes de máster y doctorado, graduados y técnicos de laboratorio

DURACION: 13h teóricas y 8h prácticas

HORARIO: Diario de 9:30 a 14:00 y de 15:30 a 18:30

FECHA Y LUGAR DE IMPARTICIÓN:

25/02/2020: IQOG, C/ Juan de la Cierva nº3, Madrid

26/02/2020: Facultad de Ciencias Químicas (UCM), Av. Complutense s/n, Madrid

27/02/2020: ESCET, Campus de Móstoles (URJC), C/ Tulipán s/n, Madrid

INSCRIPCIONES Y JUSTIFICANTES

Las inscripciones y el justificante de pago de matrícula deberán enviarse antes del día 10 de Febrero de 2020

CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 350 euros

COORDINADORES CIENTÍFICOS

María Luisa Marina Alegre (UAH)

Yolanda Madrid Albarrán (UCM)

Belén Gómara Moreno (IQOG, CSIC)

COLABORA

SECYTA

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
ORINATOLOGÍA
Y TÉCNICAS AFINES

SEQA
Sociedad Española de Química Analítica

INFORMACIÓN

Para cualquier consulta relativa al curso,
dirigirse a: **Andrea Martín Ortiz**
(andrea.martino@uah.es)



**Comunidad
de Madrid**

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro



UNIÓN EUROPEA
Fondos estructurales
Invertimos en su futuro



NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS 3ª EDICIÓN

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

25, 26 y 27 de Febrero de 2020



AVANSECAL II

**ESTRATEGIAS INTEGRADAS PARA LA MEJORA
DE LA CALIDAD, LA SEGURIDAD Y LA
FUNCIONALIDAD DE LOS ALIMENTOS: HACIA
UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**



**Universidad
de Alcalá**



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



**Universidad
Rey Juan Carlos**



**UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID**

UNED



F/
FUNDACIÓN
GENERAL
UNIVERSIDAD
DE ALCALÁ

25 de Febrero de 2020

Metodologías de análisis para la determinación de xenobióticos por GC

9:15 – 9:30 Bienvenida de la Coordinadora M^a Luisa Marina, entrega de documentación y presentación del curso

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 GC para la determinación de contaminantes orgánicos en alimentos: nociones básicas y casos reales.

Belén Gómara

10:30 – 11:30 MS para la determinación de contaminantes orgánicos en alimentos: nociones básicas y casos reales.

Mario Fernández

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 GC multidimensional (*heart-cut* MDGC y GCxGC) para la identificación y cuantificación de contaminantes orgánicos en alimentos.

Lourdes Ramos

13:00- 14:00 Tratamiento de muestras de alimentos para la detección de contaminantes.

Graciela Blanch

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Métodos de tratamiento de muestra para análisis de contaminantes en alimentos.

Marisa Ruiz y Mario Fernández

17:00 – 18:30 Técnicas de GC-MS con distintos analizadores de MS (cuadruolos y triples cuadruolos) para el análisis de contaminantes.

Ana I. Ruiz y Belén Gómara

26 de Febrero de 2020

Seguridad alimentaria en relación a la presencia de elementos traza y nanopartículas metálicas. Metodologías analíticas para su determinación y evaluación de la toxicidad

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 Importancia de la determinación de elementos traza y sus especies, y nanopartículas metálicas en alimentos.

Gustavo Moreno Martín

10:30 – 11:30 Determinación de mercurio y arsénico y sus especies en alimentos.

Riansares Muñoz Olivas

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 Determinación mediante *single particle-ICPMS* de nanopartículas de Plata liberada por envases de alimentación y su destino en la digestión gástrica de alimentos.

Milagros Gómez Gómez

13:00 – 14:00 Nuevas estrategias de preparación de muestra: Nanopartículas y dispersión de matriz en fase sólida (MSPD)

Esther Gómez Mejía

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

15:30 – 16:30 Modelos de acumulación mediante empleo de larvas de pez cebra para evaluar la toxicidad de metales y nanopartículas metálicas.

Jon Sanz Landaluze

CLASES PRÁCTICAS

16:30 – 18:30 Determinación de especies de selenio en muestras vegetales mediante HPLC-ICPMS.

Gustavo Moreno Martín y Beatriz Gómez Gómez

27 de Febrero de 2020

Metodologías de análisis para la determinación de contaminantes por HPLC

CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 Nuevos contaminantes químicos del procesado de alimentos. Visión general.

Marta Mesías

10:30 – 11:30 Contaminantes químicos hidrófilos y lipófilos del procesado de alimentos. Estrategias analíticas.

Marta Mesías y Francisca Holgado

11:30 – 12:00 Pausa. Café

12:00 – 13:00 Control de residuos de fármacos de uso veterinario en alimentos. Estrategias analíticas.

Sonia Morante e Isabel Sierra

13:00 – 14:00 Empleo de materiales funcionalizados para la extracción selectiva de distintos contaminantes en alimentos

Rosa M^a Garcinuño y Pilar Fernández

14:00 – 15:30 Pausa. Comida

CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Visita al Centro de Apoyo Tecnológico de la URJC y Laboratorio Bruker Española.

Judith Gañán

17:00 – 18:30 Desarrollo y aplicación de materiales funcionalizados para el análisis de fármacos en muestras de leche y carne.

Gema Paniagua, Natalia Casado y Damián Pérez

INSCRIPCIÓN

CURSO DE “NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIOTICOS EN ALIMENTOS 3ª EDICIÓN”

NIF.....APELLIDOS.....NOMBRE.....
DOMICILIO.....LOCALIDAD.....
C.P.....PROVINCIA.....TFNO.....TITULACIÓN.....
EMPRESA O INSTITUCION.....CARGO QUE DESEMPEÑA.....
LOCALIDAD.....C.P.....PROVINCIA.....
E-MAIL.....CIF.....

Forma de Pago: transferencia bancaria a ES36 2038 2201 23 6000799827 indicando concepto: “Curso AVANSECAL-II”(enviar por correo o email fotocopia de la orden de transferencia a la secretaria del curso)

Cuota de inscripción: 350 €

Indicar titular de factura y dirección de envío (asistente o empresa):