

13:00 h | Mesa redonda

15:30 h | La magia del color en la cocina y su relación con la salud

[Florencio Bueyes Sánchez](#)

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria y Jefe de Cocina de Cantur

16:30 h | Conclusiones y perspectivas futuras

[Dámaso Hornero Méndez](#)

[Cristina García Viguera](#)

17:30 h | Clausura

El color es lo primero que atrae de un alimento, no en vano se suele decir que “comemos por los ojos”. No obstante, el color, concretamente de frutas y hortalizas y sus derivados, como zumos, vinos, vinagres, aceites, etc. va mucho más allá que la mera apariencia estética, siendo también sinónimo de calidad. Calidad que, hoy día, implica mucho más que lo puramente organoléptico (color, sabor y aroma), puesto que incluye seguridad y nutrición. En este sentido, el consumidor del siglo XXI, busca funcionalidad además de alimentación, eligiendo aquellos productos que contribuyen de forma adicional al bienestar y a la salud. En este sentido, no cabe duda que las frutas y hortalizas constituyen una fuente importante de compuestos bioactivos, que los convierte en vehículos de beneficios para la salud; lo cual se debe, en parte, a los pigmentos naturales que les otorgan sus atractivos colores.

En este curso se presentarán los principales compuestos responsables del color de los alimentos de origen vegetal (antocianos, clorofilas, carotenoides y otros minoritarios), con una especial atención a funciones que van más allá de la propia coloración que otorgan, como son las relacionadas con las propiedades bioactivas y nutricionales. Se concederá una especial importancia a los procesos de asimilación de los pigmentos por el organismo, a la influencia del procesado o el cocinado en su estabilidad y actividad y al papel que los pigmentos juegan como marcadores de seguridad alimentaria, incluyendo los aspectos legales que regulan su uso como colorantes alimentarios. Todo ello centrado en alimentos de gran interés en la dieta mediterránea, como son las frutas y hortalizas frescas, productos mínimamente procesados, vegetales fermentados, zumos, vinos, aceites, especias y vinagres.

En resumen, se pretende que la próxima vez que los asistentes al curso miren el color de un alimento, de origen vegetal, vean salud y bienestar. Este curso va dirigido a estudiantes de últimos cursos de grado y estudiantes de postgrado, máster, doctorado, etc., pero también a profesionales de la industria agroalimentaria y de la salud, así como a consumidores en general.



[www.uimp.es](http://www.uimp.es)

#### INFORMACIÓN GENERAL

Hasta el 14 de junio de 2019

##### Santander

Campus de Las Llamas  
Avda. de los Castros, 42  
39005 Santander  
Tel. 942 29 87 00 / 942 29 87 10

##### Madrid

C/ Isaac Peral, 23  
28040 Madrid  
Tel. 91 592 06 31 / 91 592 06 33

A partir del 17 de junio de 2019

##### Santander

Palacio de la Magdalena  
39005 Santander  
Tel. 942 29 88 00 / 942 29 88 10

[alumnos@uimp.es](mailto:alumnos@uimp.es)

Código 64BP / Por determinar / ECTS:

Organizado en colaboración con:



#### PLAZOS

##### Solicitud de becas

Hasta el día 27 de mayo,  
para los cursos que comiencen  
antes del 5 de julio de 2019

Hasta el día 14 de junio,  
para los cursos que comiencen a  
partir del 8 de julio de 2019

##### Apertura de matrícula

Desde el 6 de mayo de 2019  
(plazas limitadas)

##### Horario general

de 9:00 a 14:00 h  
de 16:00 a 18:00 h  
(excepto viernes)

**UIMP**  
Universidad Internacional  
Menéndez Pelayo

SANTANDER 2019



#### ENCUENTRO

El color de los  
alimentos vegetales:  
cuando la atracción  
se convierte  
en beneficio

Cristina García Viguera

Del 8 al 10 de julio

[www.uimp.es](http://www.uimp.es)

ENCUENTRO

**El color de los alimentos vegetales: cuando la atracción se convierte en beneficio**

Dirección

[Cristina García Viguera](#)

Profesora de Investigación del CSIC

Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS - CSIC, Murcia)

Secretaría

[Dámaso Hornero Méndez](#)

Científico Titular del CSIC

Instituto de la Grasa (IG - CSIC, Sevilla)

**Del 8 al 10 de julio**

**Lunes 8**

09:30 h | Inauguración

[Cristina García Viguera](#)

[Dámaso Hornero Ménde](#)

10:00 h | Antocianos, mucho más que color en tu plato

[Sonia de Pascual-Teresa](#)

Científico Titular ICTAN-CSIC

10:30 h | Pigmentos carotenoides en alimentos.

Algo más que atracción visual

[Dámaso Hornero Méndez](#)

11:30 h | Clorofila: mucho más que pigmentos

fotosintéticos

[María Lourdes Gallardo Guerrero](#)

Científico Titular IG-CSIC

12:00 h | Betalainas y otros colorantes naturales

como fuentes de moléculas bioactivas

[José María Obón de Castro](#)

Catedrático Universidad Politécnica de Cartagena-UPCT

12:30 h | Percepción del color de los alimentos.

Influencia en las expectativas y aceptación

del consumidor

[Amparo Tárrega](#)

Científico Titular IATA-CSIC

13:00 h | Mesa redonda

15:30 h | Fisiología de los pigmentos en las plantas.

Al otro lado del color

[Micaela Carvajal](#)

Profesora Investigación CEBAS-CSIC

16:00 h | Color y conservación de los frutos,

dos caras que se ayudan para mantener la calidad

[Lorenzo Zacarías García](#)

Profesor de Investigación IATA-CSIC

16:30 h | Mesa redonda

**Martes 9**

09:30 h | ¿Por qué son los antocianos de la uva tan

sencillos y el color del vino tan complejo? Lo que nos

cuenta el color del vino tinto

[Encarna Gómez Plaza](#)

Catedrática Universidad de Murcia-UMU

10:00 h | Caracterización de vinagres, color y

aspectos saludables

[María del Carmen García Parrilla](#)

Catedrática Universidad de Sevilla

10:30 h | Color y maduración de frutos

[María Serrano](#)

Catedrática de la Universidad Miguel Hernández, Elche

11:30 h | Pros y contras de los pigmentos cocinados

[Cristina Soler Rivas](#)

Profesora Universidad Autónoma de Madrid

12:00 h | El color que nos comemos: interacción

con la microbiota

[Begoña Bartolomé](#)

Investigador Científico INTAL-CSIC

12:30 h | El color de los alimentos: calidad medible

[Diego Ángel Moreno Fernández](#)

Investigador Científico CEBAS-CSIC

13:00 h | Mesa redonda

15:30 h | Tecnologías Postcosecha que mantienen

el rojo bioactivo durante la conservación de frutas y

hortalizas

[Daniel Valero Garrido](#)

Catedrático Universidad Miguel Hernández, Elche, Alicante

16:00 h | Tecnologías No Térmicas de Procesado de

Alimentos y Pigmentos Naturales: Implicaciones en salud

[Begoña de Ancos](#)

Investigador Científico ICTAN-CSIC

16:30 h | Mesa redonda

**Miércoles 10**

09:30 h | Carotenoides incoloros. Lo que el color

nos oculta

[Antonio J. Meléndez](#)

Profesor Universidad de Sevilla

10:00 h | Carotenoides en cítricos y diversidad genética

[María Jesús Rodrigo](#)

Científico Titular IATA-CSIC

10:30 h | Color y carotenoides en azafrán

[Lourdes Gómez](#)

Profesora Universidad de Castilla-La Mancha

11:30 h | Clorofilas y carotenoides en aceituna

de mesa y aceite de oliva

[Beatriz Gandul](#)

Científico Titular IG-CSIC

12:00 h | Color en cereales y productos derivados

[Sergio Atienza](#)

Científico Titular IAS-CSIC

12:30 h | Los carotenoides en la dieta española. Sus

colores nos indican diferentes beneficios para la salud

[Begoña Olmedilla](#)

Investigador Científico ICTAN-CSIC