

## Bosquejo curricular del instructor

**Dr. Santiago P. Aubourg Martínez**

### Datos generales:

Lic. en Química, Doctor en Química.  
Adscripción, Instituto de Investigaciones Mari-  
nas-CSIC: Ciencia y Tecnología de Alimentos.  
Vigo, España.  
Jefe de Grupo de Química de Productos Mari-  
nos  
Contacto: saubourg @iim.csic.es

### Líneas de investigación:

- Composición lipídica de especies mari-  
nas: Distribución zonal y efecto de la  
estación.
- Modificaciones e interacciones de los  
constituyentes químicos de las especies  
marinas durante su procesamiento: In-  
fluencia sobre la calidad del producto  
final.
- Análisis de metabolitos químicos rela-  
cionados con la frescura y calidad de las  
especies marinas: Búsqueda de métodos  
de análisis aplicables a productos de la  
pesca y de la acuicultura. Identificación  
de especies marinas en productos elabo-  
rados: Control de origen.
- Utilización de ácidos orgánicos naturales  
y de extractos de plantas terrestres y  
algas ricos en componentes funcionales  
con propiedades antioxidantes y antimicrobianas: Mejora de la calidad en pro-  
ductos derivados de la pesca.
- Aprovechamiento de especies marinas  
infravaloradas: Estudio de su alteración  
durante el procesamiento y la conserva-  
ción.

## Directorio

**Dr. Enrique F. Velázquez Contreras**  
Rector

**Dra. María Rita Plancarte Martínez**  
Vicerrectoría de la URC

**Dra. Arminda Guadalupe García de León Peñuñuri**  
Secretaría General Académica

**Dra. Rosa María Montesinos Cisneros**  
Secretaría General Administrativa

**Dr. Juan Carlos Gálvez Ruiz**  
Director de División Cs. Biológicas y de la Salud

**Dr. Francisco Javier Wong Corral**  
Jefe del Departamento de Investigación y Pos-  
grado en Alimentos—DIPA

## Información general e inscripciones

**Dra. Josafat Marina Ezquerro Brauer**  
josafat.ezquerro@unison.mx  
Ext.4856

**M.C. Norma Violeta Parra Vergara**  
violeta.parra@unison.mx  
Ext. 4870

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos  
Tel. (662) 259 2207 al 09

## Costo

Participantes externos a la Universidad  
de Sonora

\$ 1,500.00 pesos

Maestros y alumnos de la Universidad de  
Sonora

\$ 600.00 pesos

## Universidad de Sonora

División de Ciencias Biológicas y de la Salud  
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

INVITAN

Al curso

## Conservación y aprovechamiento de recursos marinos: medida de la pérdida de calidad y aplicación de tecnologías avanzadas

Dentro del marco del

Coloquio Académico y de Investigación en Alimentos



04 al 07 de diciembre de 2018



[www.dipa.uson.mx](http://www.dipa.uson.mx)

## Presentación

A nivel mundial existe un gran interés por parte de la industria de los alimentos de desarrollar nuevas estrategias de producción y preservación de los productos de origen marino. En este sentido la incorporación de sustancias o componentes con propiedades terapéuticas y saludables, se a fomentado la extracción de diversos compuestos naturales a partir de especies marinas. Por lo que en este curso se abordaran diversos temas de investigación realizados por el grupo de trabajo del Dr. Aubourg, en el IIM-CSIC Vigo, así como por investigadores del DIPA-UNISON.

## Objetivos

Que los asistentes obtengan conocimiento sobre los diferentes métodos de Conservación y aprovechamiento de recursos marinos: medida de la pérdida de calidad y aplicación de tecnologías avanzadas

## Cupo limitado

Máximo 20 personas, previa inscripción.

## Dirigido

A productores relacionados con la industria pesquera, docentes, investigadores, técnicos, estudiantes de licenciatura y posgrado.

## Estructura del curso

El curso está constituido por sesiones teóricas y consultas en un horario de 9:00 a 14:00 hora . Se otorgará constancia de asistencia a quienes hayan asistido al 95% de las sesiones.

### Martes 04 de diciembre: Aspectos generales

Hora	Tema	Instructor
9:00	Breve presentación del IIM y del CSIC	Dr. Santiago Aubourg
9:30	La actividad pesquera y sus retos	Dra. J. Marina Ezquerria
10:30	Receso	
11:00	Características de la composición química de las especies marinas	Dr. Santiago Aubourg
12:00	Vías de alteración de los productos marinos	Dr. Santiago Aubourg
13:00	Receso	
13:30	Mesa de análisis y discusión sobre la problemática pesquera	Todos los asistentes

### Miércoles 05 de diciembre: Métodos de determinación de la pérdida de calidad en productos marinos

9:00	Métodos químicos	Dr. Santiago Aubourg
11:00	Receso	
11:30	Métodos físicos, microbiológicos y sensoriales	Dra. J. Marina Ezquerria
13:00	Receso	
13:30	Nuevas tecnologías para evaluar la calidad	Dra. Olivert Martinez

### Jueves 06 de diciembre: Aplicación de tecnologías avanzadas para la mejora de la calidad de los productos marinos

9:00	Hielo líquido	Dr. Santiago Aubourg
10:00	Altas presiones hidrostáticas	Dr. Santiago Aubourg
11:00	Receso	
11:30	Uso de antioxidantes	Dra. C. Lizeth Del Toro
12:30	Empaques con antioxidantes	Dr. Wilfrido Torres

### Viernes 07 de diciembre: Aprovechamiento de especies de descarte y de desechos del procesamiento de especies comerciales

9:00	Producción de desperdicios pesqueros y su potencial aprovechamiento	Dra. J. Marina Ezquerria
10:00	Obtención de compuestos quimioprotectores	Dr. Armando Burgos
11:00	Receso	
11:30	La piel de calamar gigante como fuente de compuestos conservantes	Dr. Santiago P. Aubourg
13:00	Receso	Dr. Santiago P. Aubourg
13:30	Composición y conservación de un crustáceo (langostilla, <i>Munida</i> spp.) de descarte	Dr. Santiago Aubourg
14:30	Clausura	

## Lugar

El evento se llevará a cabo en las instalaciones del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, en el Aula 202, Edificio 5P.