

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

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.