

**ENVIAR POR CORREO O FAX**

**PROGRAMA ANALISYC. SECRETARÍA DEL CURSO**

Atención: Dra. Ana M<sup>a</sup> Gutiérrez Carreras  
Facultad de Ciencias Químicas  
Departamento de Química Analítica  
Universidad Complutense  
28040 MADRID

TLF.: 91 394 42 22  
FAX: 91 394 43 29

## INSCRIPCIONES

Las inscripciones y el justificante del pago de matrícula deberán enviarse antes del día 15 de julio de 2007

### Cuota de inscripción

350 €

## COORDINADORES CIENTÍFICOS

Ana M<sup>a</sup> Gutiérrez Carreras (UCM)  
y  
Lourdes Ramos Rivero (CSIC)

## COLABORACIONES

CSIC, UAH, UCM, UNED

## INFORMACIÓN

Para cualquier consulta relativa al curso, dirigirse a:

**Ana M<sup>a</sup> Gutiérrez Carreras**  
Tif.: 91 3944222  
Fax: 91 3944329  
carreras@quim.ucm.es



# NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS

## CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

Madrid, del 17 al 19 de septiembre de 2007

**SECYTA**

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE  
GROMATOGRAFÍA  
Y TÉCNICAS AFINES



Sociedad Española de Química Analítica

**ANALISYC**

Nuevas Metodologías Analíticas  
para el Estudio y Control  
de la Seguridad y Calidad de los Alimentos

## OBJETIVOS

Conocimiento y aspectos básicos de la preparación de muestras para el análisis de xenobióticos orgánicos, metales/(oides) y organometales en alimentos.

Conocimiento y aspectos básicos del análisis cromatográfico de xenobióticos orgánicos.

Conocimiento y aspectos básicos para el análisis instrumental de metales/(oides) y organometales.

Nº máximo de participantes: 16.

Admisión por riguroso orden de inscripción.

## DESTINATARIOS

Licenciados y técnicos de laboratorio de grado medio.

## REQUISITOS PREVIOS

Usuarios con experiencia media o baja.

## FECHA DE CELEBRACIÓN

Del 17 al 19 de septiembre de 2007.

## DURACIÓN

24 horas

## HORARIO

DIARIO DE 9:00 a 13:30 y de 15:00 a 18:00.

## LUGAR DE IMPARTICIÓN

17 de septiembre: Instituto de Química Orgánica General, CSIC.

18 y 19 de septiembre: Facultad de CC. Químicas, UCM.

## NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS

### 17 de Septiembre de 2007

#### Metodologías de análisis para la determinación de xenobióticos por GC.

(Instituto de Química Orgánica General, Juan de la Cierva 3. 28006 Madrid)

9:15 – 9:30 Entrega de documentación y presentación del curso.

#### ⇒ CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 La GC en el análisis de contaminantes orgánicos en alimentos: Visión general.

*Mª Luz Sanz*

13:00 – 11:30 Preparación de muestra para el análisis de contaminantes orgánicos persistentes (COPs) en alimentos.

*Lourdes Ramos*

11:30 – 12:00 Pausa. Café.

12:00 – 13:00 Análisis instrumental de contaminantes orgánicos por GC.

*Mario A. Fernández*

13:00 – 14:00 Análisis instrumental de COPs por GC. Aspectos legislativos.

*Mª José González Carlos*

14:30 – 15:30 Pausa.

#### ⇒ CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Análisis de COPs en alimentos: Preparación de muestra.

*Juan José Ramos*

17:00 – 18:30 Análisis de COPs en alimentos: Análisis instrumental: GC-ITD (MS/MS).

*Belén Gómpara*

### 18 de Septiembre de 2007

#### Metodologías de análisis para la determinación de antibióticos y acrilamida por HPLC.

(Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid, Avda. Complutense, s/n. 28040, Madrid)

#### ⇒ CLASES TEÓRICAS

9:00 – 10:00 Análisis de antibióticos en alimentos mediante HPLC: Visión general.

*Pilar Fernández Hernando*

10:00 – 11:00 Preparación de muestra para el análisis de antibióticos macrólidos en alimentos. Aspectos legislativos.

*Rosa Mª Garcinuño Martínez*

11:00 – 11:30 Pausa. Café.

11:30 – 12:30 Análisis instrumental de antibióticos por HPLC.

*Rosa Mª Garcinuño Martínez*

12:30 – 13:30 Estrategias analíticas para la determinación de acrilamida en alimentos: extracción, purificación y análisis cromatográfico.

*Francisco J. Morales*

13:30 – 15:00 Pausa.

#### ⇒ CLASES PRÁCTICAS

(Instituto del Frío. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. C/ José Antonio Novais, 10. 28040, Madrid)

15:00 – 16:30 Análisis de antibióticos en alimentos: Preparación de muestra y determinación analítica (HPLC-DAD).

*Pilar Fernández Hernando y Rosa Mª Garcinuño Martínez*

16:30 – 18:00 Análisis de acrilamida en alimentos: Preparación de muestra y determinación analítica (HPLC-MS).

*Francisco J. Morales y Miguel A. Martínez*

### 19 de Septiembre de 2007

#### Especiación de elementos traza en alimentos.

(Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid, Avda. Complutense, s/n, 28040, Madrid)

#### ⇒ CLASES TEÓRICAS

9:30 – 10:30 Importancia de la especiación de elementos traza en alimentos.

*Carmen Cámara Rica*

10:30 – 11:30 Métodos de tratamiento de muestra para especiación.

*Riansares Muñoz Olivas*

11:30 – 12:00 Pausa. Café.

12:00 – 13:00 Acoplamiento de técnicas instrumentales para especiación.

*Ana Mª Gutiérrez Carreras*

13:00 – 14:00 Aplicaciones: Determinación de especies de As, Se, Hg, en alimentos.

*Milagros Gómez Gómez*

14:00 – 15:30 Pausa.

#### ⇒ CLASES PRÁCTICAS

15:30 – 17:00 Especiación de selenio en vegetales por HPLC-ICP-MS.

*Zoyne Pedrero Zayas*

17:00 – 18:30 Especiación de mercurio en atún por Fluorescencia Atómica.

*Susana Cuello Núñez*

### BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

## CURSO DE “NUEVAS METODOLOGÍAS PARA EL ANÁLISIS DE XENOBIÓTICOS EN ALIMENTOS”

NIF: ..... APELLIDOS ..... NOMBRE .....  
DOMICILIO ..... LOCALIDAD ..... C.P. .... PROVINCIA .....  
TFNO ..... TITULACIÓN ACADÉMICA .....  
EMPRESA O INSTITUCIÓN ..... CARGO QUE DESEMPEÑA .....  
DIRECCIÓN: ..... LOCALIDAD ..... C.P. .... PROVINCIA .....  
TFNO ..... FAX ..... E-MAIL ..... C.I.F. ....  
Forma de pago  
 Transferencia bancaria a 2096 0100 103031406004  
indicando Concepto: "Curso ANALISYC"  
(Enviar por fax o correo fotocopia de la orden de transferencia  
a la secretaría del curso)

CUOTA DE INSCRIPCIÓN: 350 €  
Indicar titular de factura y dirección de envío (asistente o empresa):  
.....  
.....  
.....