

Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA) Alimentos Funcionales

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura
Alimentos Funcionales	Licenciatura	I3331
4. Prerrequisitos	5. Área de Formación	6. Departamento
200 créditos	Optativa abierta	Farmacobiología
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura
Alimentos y Biotecnología	Mixta	Curso
10. Carga Horaria	11. Créditos	
Teoría	Práctica	Total
48	0	48
		6

Contenido del Programa

12. Presentación

En esta unidad de aprendizaje el alumno conocerá la importancia de la aplicación y procesamiento de los alimentos nutraceuticos o funcionales, así como su mercado. También identificará las características de los alimentos funcionales como una alternativa para mejorar la salud humana. También participará en la investigación de nuevos compuestos con actividad biológica, usando los conocimientos adquiridos sobre los prebióticos, probióticos, antioxidantes, lípidos funcionales, proteínas, aminoácidos y vitaminas.

13.- Objetivos del programa

Objetivo General

El alumno analizará los alimentos funcionales para distinguir aquellos productos alimenticios, naturales o elaborados, que proporcionan un beneficio más allá del olor, el sabor, la textura o del propio valor nutricional, influyendo sobre las funciones biológicas de un modo mensurable en términos de prevención de enfermedad o promoción de la salud.

14.-Contenido

Contenido temático sintético

Introducción. Importancia y aplicación de los alimentos funcionales
Probióticos y prebióticos
Antioxidantes y lípidos funcionales
Proteínas, aminoácidos y vitaminas

15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

Debates bioéticos
Presentaciones de casos de estudio
Análisis de artículos
Seminarios

16. Modalidades de evaluación

Departamental
Parciales
Proyecto final presentado en el seminario
Actividades complementarias (tareas, investigaciones, mapas mentales)

17.- Bibliografía

Hurst, J (2002). Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals.

Otros materiales



18. Campo de aplicación profesional

Industria de los alimentos
Secretaría de salud
Laboratorios de investigación

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2022.

20.- Instancias que aprobaron el programa

Este programa fue aprobado por los miembros de la Academia de Tecnología y producción de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la fracción IV del artículo 65 de la Ley Orgánica, fracción I y el artículo 8 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos.