



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

### Alimentos Funcionales

#### Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Alimentos Funcionales	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura I3331
4. Prerrequisitos 200 créditos	5. Área de Formación Optativa abierta	6. Departamento Farmacobiología
7. Academia Alimentos y Biotecnología	8. Modalidad Mixta	9. Tipo de Asignatura 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 nutracéuticos 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

Ánalisis 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.