

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN



Alimentos funcionales para la salud

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Alimentos funcionales para la salud				
b. Tipo	Optativa				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación	A partir del cuarto semestre				
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales	40	Horas no presenciales	40
f. Créditos	5				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura permite a los estudiantes identificar las características de los diversos alimentos funcionales así como los beneficios de su consumo; de igual forma podrá establecer recomendaciones alimentarias para mantener o mejorar la salud de los individuos.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS

La asignatura favorece el logro de las áreas de competencia: Diagnóstico nutricional e Intervención nutricional, y está relacionada con las asignaturas: metabolismo humano, Microbiología y toxicología de los alimentos, Química de los alimentos, Procesamiento de alimentos, Taller de dietética y nutrición en el ciclo de la vida, Desarrollo de nuevos productos, Taller de dietoterapia en la infancia, la adolescencia, adulto y adulto mayor.

4. COMPETENCIA A DESARROLLAR EN LA ASIGNATURA

Argumenta de manera pertinente las ventajas del consumo de alimentos funcionales en la prevención y atención de enfermedades para mejorar la salud de los individuos.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas

- Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.
- Gestiona el conocimiento en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, de manera pertinente.
- Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.
- Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable.

Disciplinares

- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
- Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos.

Específicas

- Explica la historia de los alimentos funcionales así como su clasificación a partir de su surgimiento en la industria alimentaria.
- Identifica adecuadamente la normatividad que rige a los alimentos funcionales.
- Analiza plenamente el acceso y la biodisponibilidad de los alimentos funcionales.
- Explica acertadamente las propiedades de los alimentos funcionales.
- Realiza recomendaciones alimentarias basadas en el consumo de alimentos funcionales.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Introducción a los alimentos funcionales.
- Normatividad de los alimentos funcionales.
- Acceso y biodisponibilidad de los alimentos funcionales.
- Propiedades de los alimentos funcionales.
- Recomendaciones dietéticas basadas en alimentos funcionales.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documentada
- Exposición y discusión dirigida
- Cuadro sinóptico

- Presentación en ppt.
- Mapa conceptual

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70 %

- Exposiciones y discusión dirigida
- Cuadro sinóptico
- Tres investigación documentadas
- Recomendaciones alimentarias
- Dos pruebas de desempeño

Evaluación de producto – 30 %

- Prueba de desempeño basada en solución de casos.
- Proyecto integrador

9. REFERENCIAS

- 1.- Ramírez Z. Pérez. Alimentos funcionales principios y nuevos productos 2ª ed. México D.F. Editorial Trillas. 2013
- 2.- Mazza G. Alimentos funcionales: aspectos bioquímicos y de procesado. Zaragoza, España, Editorial Acribia. 2008
- 3.- González G. A. Los alimentos funcionales, un nuevo reto para la industria de alimentos. México, D.F. Editorial AOT. 2014
- 4.- Aranceta y Gil. Alimentos funcionales y salud en la etapa infantil y juvenil. Editorial Panamericana. 2010
- 5.- Artículos científicos.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

- Licenciado en Nutrición con maestría en alimentos, químico de alimentos, ingeniero en alimentos.
- Experiencia profesional mínima de dos años.
- Experiencia docente mínima de dos años