

GUIA MODELO DE LA ASIGNATURA

Nombre	PORTAFOLIOS DIETARIOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES
Sigla	SA0351
Prerrequisitos	
Departamento	DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Horas con docente	4
Horas independientes	2
Créditos	6

Perfil docente

Con estudios en	Licenciatura en nutrición y ciencia de los alimentos, Ingeniería en alimentos con posgrado en áreas afines.
Grado académico	Maestría
Tiempo de experiencia	De 3 a 5 años

Fines de aprendizaje

Elabora portafolios dietarios a partir de los conocimientos científicos sobre los alimentos funcionales y sus aplicaciones para proponer alternativas acordes a la nutrición traslacional orientadas a mejorar la salud de la población.

Evidencia representativa de desempeño:

Desarrollar una formulación de un Portafolio Dietario para una patología específica

Encuadre

El desarrollo de la asignatura deberá cumplir con las disposiciones definidas en el reglamento de estudiantes de licenciatura y posgrado y considerar las orientaciones para la promoción del ambiente universitario vigentes en el periodo del curso.

Competencia generica

Competencia	Elemento
Trabajo Colaborativo	Capacidad de diálogo y discusión
Trabajo Colaborativo	Planificación del trabajo en equipo
Liderazgo socioprofesional	Pensamiento crítico
Liderazgo socioprofesional	Investigación y actualización

Primer parcial

Primer parcial**Temas y subtemas**

1. Introducción al tema.

1.1 Contexto actual de los alimentos funcionales.

1.2 Estrategias Mundiales de la OMS para abordar las enfermedades no transmisibles.

1.3 Llamado internacional de la OMS a las industrias de alimentos.

2. Microbiota intestinal y el consumo de fibras y compuestos bioactivos

2.1 Clasificación de fibras.

2.2 Microbiota intestinal, prebióticos y probióticos.

2.3 Endotoxemia metabólica.

3. Tipo de ácidos grasos en la dieta y su impacto en el sistema cardiovascular.

3.1 Ácidos grasos saturadas e insaturadas: omega 3, omega 6 y omega 9.

3.2 Grasas Trans.

4. Definición de alimento funcional.

4.1 Definición sobre el tema en diferentes organismos internacionales.

4.2 Análisis del concepto.

Actividades de aprendizaje con docente dentro de la institución

Actividad	Observación
Exposiciones por parte de los alumnos	
Investigación documental	Reflexión de los contenidos de las búsquedas documentadas.
Examen	
Exposición del profesor	
Análisis de casos	

Actividades de aprendizaje con docente fuera de la institución

Actividad	Observación

Actividades de aprendizaje de manera independiente

Actividad	Observación
Análisis de textos	Para la realización de tareas.
Investigación documental	Que permitan relacionar los conceptos teóricos con su uso y aplicación en temas de actualidad.

Primer parcial	
Criterios del primer registro de evaluación	
Actividad	Observación
Un examen parcial	40%
Reporte(s)	20% investigación documental
Exposición(es)	20%
Reportes de lectura	20%

Segundo parcial	
Temas y subtemas	
1. Panorama actual de los alimentos funcionales.	
1.1 Reivindicaciones de salud.	
1.2 Estrategias focalizadas a resolver problemas de salud de cada país, avances en Japón, Comunidad Europea, Estados Unidos y México.	
2. Portafolio dietario.	
2.1 Origen y definición.	
2.2 Ingredientes funcionales que integran portafolios dietarios.	
2.3 Ejemplo portafolios dietarios en diferentes países.	
3. Portafolio dietario en México.	
3.1 Estrategias desarrolladas para la conformación de portafolios dietarios.	
3.2 Actividad antioxidante de algunos alimentos de origen mexicano y sus compuestos bioactivos.	
3.3 Efecto del consumo del nopal.	
3.4 Efectos del consumo de la soya.	

Actividades de aprendizaje con docente dentro de la institución	
Actividad	Observación
Exposiciones por parte de los alumnos	
Investigación documental	Reflexión de los contenidos de las búsquedas documentadas.
Examen	
Exposición del profesor	
Análisis de casos	

Actividades de aprendizaje con docente fuera de la institución	
Actividad	Observación

Segundo parcial	
Actividades de aprendizaje de manera independiente	
Actividad	Observación
Análisis de textos	Para la realización de tareas.
Investigación documental	Que permitan relacionar los conceptos teóricos con su uso y aplicación en temas de actualidad.
Criterios del segundo registro de evaluación	
Actividad	Observación
Un examen parcial	40%
Investigación documental	30%
Reportes de lectura	30%

Tercer parcial	
Temas y subtemas	
1. Biofortificación.	
1.1 Biotecnología de alimentos: definición y aplicaciones.	
1.2 Avances en la biofortificación de alimentos y su aplicación a los alimentos funcionales.	
2. Nutrición traslacional.	
2.1 Definición de la nutrición traslacional.	
2.2 Relación con la ciencia de los alimentos.	
2.3 Manejo de patentes.	
2.4 Desarrollo de productos.	
2.5 Publicación científica.	

Actividades de aprendizaje con docente dentro de la institución	
Actividad	Observación
Investigación documental	Reflexión de los contenidos de las búsquedas documentadas.
Examen	
Exposición del profesor	
Análisis de casos	

Tercer parcial	
Actividades de aprendizaje con docente fuera de la institución	
Actividad	Observación
Actividades de aprendizaje de manera independiente	
Actividad	Observación
Análisis de textos	Para la realización de tareas.
Investigación documental	Que permitan relacionar los conceptos teóricos con su uso y aplicación en temas de actualidad.

Evidencias de tercer parcial:	
Evidencia	Observación
Un examen parcial	40%
Ejercicios en clase	30%
Avance(s) de investigación	30%

Registro de la evaluación global:		
Actividad	Valor	Observación
Exámenes parciales	30 %	Promedio individual.
Exposición(es)	10 %	En equipos.
Proyecto final	30 %	Por equipos y presentación
Tareas	20 %	Individuales
Reportes de lectura	10 %	
	100 %	

Recursos para el aprendizaje:	
LIBRO	
TÍTULO	Alimentos funcionales Principios y nuevos productos.
NOMBRE DEL AUTOR	Ramírez Zermeño Rosa María
EDITORIAL	Trillas
AÑO Y CIUDAD DE PUBLICACIÓN	2010, México
IDENTIFICADOR EN BIBLIOTECA	QP144.F85 R35 2010
APELLIDO DEL AUTOR	---
NÚMERO EDICIÓN	---

Recursos para el aprendizaje:
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Recursos Instrumentales o técnicos:</div>
Moodle y Teams para actividades de clase.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Recursos Tecnológicos:</div>