

---

## ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y EVALUACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES

CLAVE: 13A6666  
TIPO DE ASIGNATURA: OPTATIVA  
NÚMERO DE HORAS: 96 TEORÍCO- PRÁCTICA 16 T-P  
UNIDADES DE CRÉDITO: 12

### DATOS DEL PERSONAL ACADÉMICO

RESPONSABLE ASIGNATURA: DR. ADRIÁN GUILLERMO QUINTERO GUTIERREZ  
PROFR. PARTICIPANTE: DRA. GUILLERMINA GONZÁLEZ ROSENDO  
DR. JAVIER VILLANUEVA SÁNCHEZ

### OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

El alumno será capaz de identificar la metodología adecuada para la evaluación del efecto de un producto biótico en la nutrición o en la salud del ser humano.

### DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO

TEMAS	TIEMPO (h)
Conceptos generales de la nutrición	3
Nutrición humana	12
Problemas de salud relacionados con la dieta	8
Alimentos funcionales, generalidades	5
Legislación y alegaciones nutricionales	5
Grupos de alimentos funcionales	13
Desarrollo de alimentos funcionales	10
Evaluación in vitro de alimentos funcionales	12
Evaluación in vivo de alimentos funcionales	12
Práctica integrativa: caracterización de un alimento funcional	16

### BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA EN LA ASIGNATURA

1. Javier Aranceta Bartrina y Ángel Gil Hernández. (2010). Alimentos funcionales y Salud en la Etapa Infantil. Barcelona España, editorial Médica Panamericana. 216 pp.
  2. Ashwell M. (2004). Conceptos sobre los alimentos funcionales. International Life Sciences Institute (ILSI) Spanish translation. Bruselas: ILSI Press.
  3. Bañeres, S. Alimentos funcionales y alegaciones alimentarias: una aproximación jurídica 2006, Atelier. 302 pp.
-

- 
4. Esther Casanueva, Martha Kaufer-Horwitz Ana Bertha Pérez-Lizaur y Pedro Arroyo. 2008. Nutriología Médica, Tercera edición. Editorial Médica Panamericana. 848 pp.
  5. Valentín Fuster, Ferran Adriá y Joseph Corbela. 2010. La cocina de la salud Barcelona, España. Editorial Planeta. 384 pp.
  6. Gil Ángel. 2010. Tratado de Nutrición. Tomo 1 Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. Segunda edición. Editorial Médica Panamericana. 965 pp.
  7. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Report of a joint FAO/WHO, Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London, Ontario (Canada. Abril/mayo de 2002.
  8. Institute of Medicine (US). Dietary Reference Intakes. Application in Dietary Assessment. Washington (DC): The Institute; 2000.
  9. Institute of Medicine (US). Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids. Washington (DC): The Institute; 2000.
  10. Institute of Medicine (US). Dietary Reference Intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride. Washington (DC): The Institute; 1997.
  11. Institute of Medicine (US). Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline. Washington (DC): The Institute; 1998.
  12. G. Mazza, Ph.D. Alimentos funcionales Aspectos bioquímicos y de procesado. Zaragoza (España): Editorial Acribia; 2000.
  13. Néstor Segundo Álvarez Cruz y Ana Julia Bague Serrano. 2011. Los Alimentos Funcionales. Una oportunidad para una mejor salud. AMV Ediciones, Madrid España. 390 pp.
  14. Norman MacMillan Kuthe. 2006. Nutrición Deportiva. Ediciones Universitarias de Valparaíso. 149 pp.
  15. Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. 8ª edición. Organización Panamericana de la salud. 2003.
  16. Ramírez Zermeno R. M. (2010). Alimentos funcionales principios y nuevos productos. Editorial Trillas.
  17. Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Bruselas, 16 de julio de 2003. COM (2003) 424 final. 2003/0165 (COD).
  18. Reglamento (CE) nº 109/2008 del Parlamento Europeo por el que se modifica el reglamento nº 1924/2006 relativo a declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea. 15/1/2008.

## PROCEDIMIENTOS O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN A UTILIZAR

Exposición por parte del profesor  
 Participación del alumno en exposición de casos  
 Participación del alumno en clase  
 Trabajo escrito por parte del alumno

Exámenes (3)	40%
Exposición de casos	15%
Participación en clases	15%
Trabajo final	30%