

ALIMENTOS FUNCIONALES



GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



CIAL



PROFESORES RESPONSABLES DE LA ASIGNATURA

Yolanda Aguilera Gutiérrez (Coordinadora: yolanda.aguilera@uam.es)

Vanesa Benítez García

Eva Morales Falo

Dpto. Química Agrícola y Bromatología

HORARIOS: Teoría y Prácticas

Teoría y Seminarios: **Martes 15:30h-16:30h** y **Jueves: 15:30h-17:30h**

Prácticas: **25-29 de Octubre (15:30h-18:30h)**

(Edificio de prácticas de Ciencias de la Alimentación. CyTA)

C/ Marx, 10
Universidad Autónoma de Madrid
Ciudad Universitaria de Cantoblanco
28049 Madrid

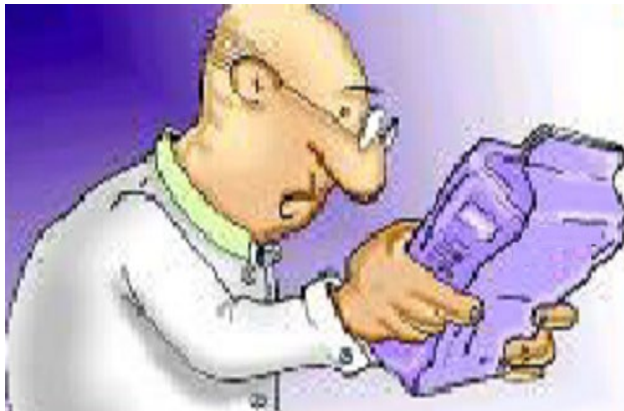


Edificio de Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos

¿Qué son?



Huevos *Omega-3*,
zumos ricos en
antioxidantes, flan
con *fibra*...



¿Qué alimentos son funcionales?



Ácidos grasos insaturados



Fibra dietética



Fitoestrógenos



Polialcoholes

Fitoesteroles



Aminoácidos



Vitaminas y minerales



Bacterias lácticas



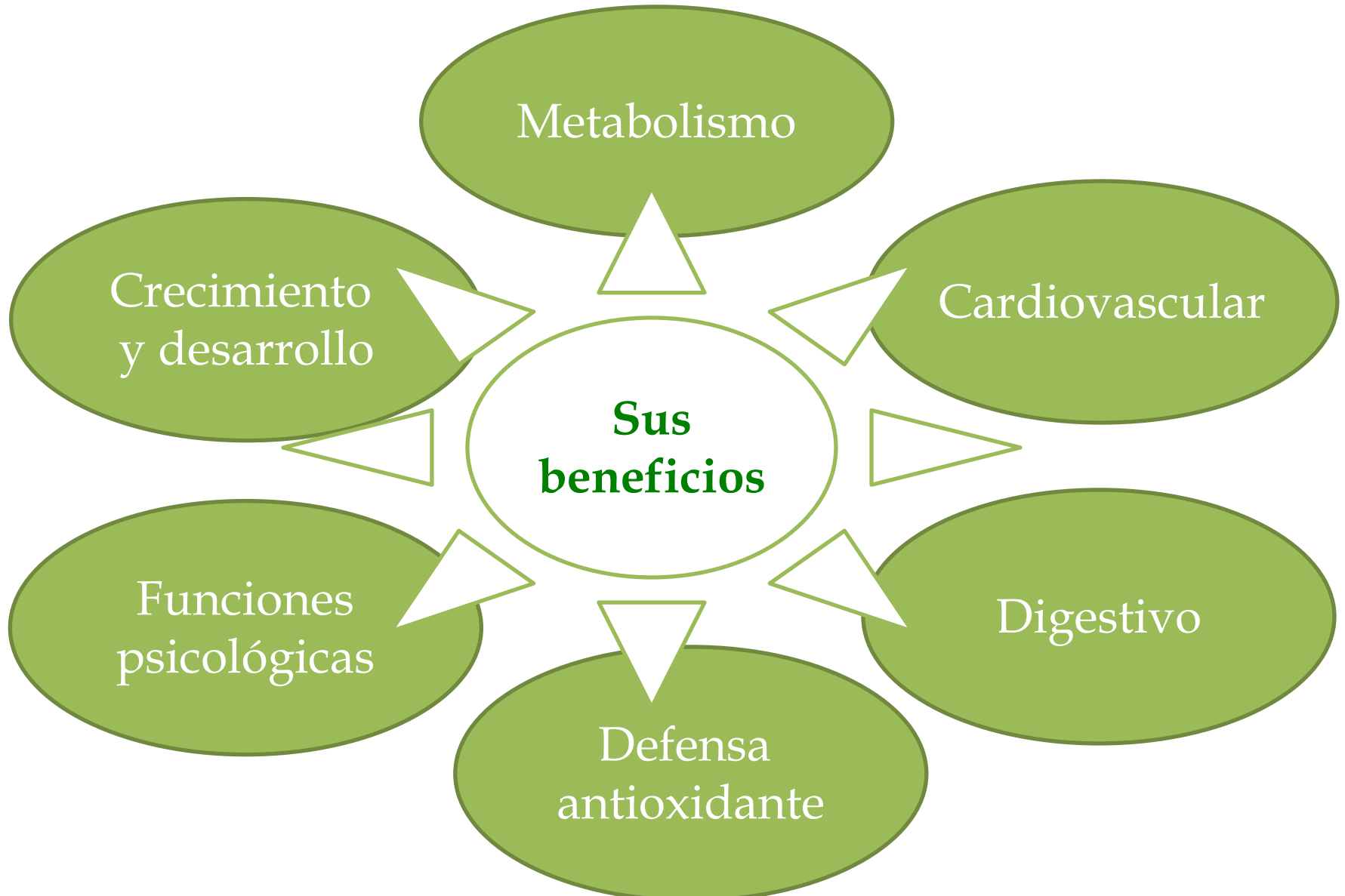
Antioxidantes



Otras sustancias excitantes o tranquilizantes



¿Qué hace a un alimento funcional?





1. Objetivos del curso

- Definición y legislación vigente sobre alimentos funcionales
- Conocimiento de las características y funciones diana de los alimentos funcionales
- Conocimiento de los principales ingredientes funcionales para la posible inclusión en la elaboración de alimentos bioactivos
- Proporcionar al estudiante la información necesaria para una correcta identificación y evaluación nutricional de alimentos funcionales que se encuentran en el mercado
- Proporcionar al estudiante la información necesaria para evaluar la funcionalidad de los diferentes ingredientes bioactivos

Métodos docentes

Actividades presenciales

- *Clases teóricas*
- *Clases prácticas*
- *Tutorías programadas*

Actividades dirigidas no presenciales

- *Docencia en red: plataforma Moodle*
(material docente e instrumento de comunicación)
- *Trabajos o actividades individuales y/o en grupo:*
(diversas actividades o trabajos. Exposición y debate en hora de seminarios)

Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final

- Exámenes de teoría (60%)
- Asistencia e informes de prácticas experimentales (15%)
- Trabajos o actividades individuales y/o en grupo (25%)



Para aprobar la asignatura será necesario:

- **Superación de las prácticas experimentales**
- **Obtener una calificación igual o superior a 5 en el examen final**

