

PROGRAMA

Unidad curricular optativa

NOMBRE DE LA UNIDAD CURRICULAR: COMPUESTOS BIOACTIVOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

Ubicación en el Mapa Curricular: primer semestre

Modalidad: teórico/práctico

Créditos: 5

Carga horaria: 44 hs

Unidad Académica responsable: Departamento de Alimentos

Docente/s responsable/s: Allyson Gómez, Silvia Gigante, Celia Sintés.

Equipo docente: Departamento de Alimentos (Allyson Gómez, Silvia Gigante), Departamento de Nutrición Básica (Celia Sintés)

Perfil/Recomendaciones de conocimientos previos: Se necesitan conocimientos previos vinculados a Química Alimentaria y Bioquímica Nutricional.

Objetivo General: Conocer los compuestos bioactivos presentes en los alimentos y su importancia para la nutrición y la salud humana.

Objetivos Específicos:

- 1) Identificar los compuestos bioactivos de mayor interés en los alimentos y sus propiedades.
- 2) Acercamiento a la temática a través de la lectura crítica de artículos científicos.

Contenidos Temáticos:

Módulo 1: Definición, caracterización y propiedades de los compuestos bioactivos.

- Definición de Compuestos Bioactivos.
- Caracterización de los principales compuestos bioactivos de origen vegetal y animal.
- Análisis de las principales propiedades estructurales, fisicoquímicas y funcionales de los compuestos bioactivos en los alimentos.

Módulo 2: Compuestos bioactivos y su relación con la salud.

- Principales grupos de compuestos bioactivos y su relación en la promoción y mejora de la calidad de vida.
- Compuestos bioactivos y su posible relación en la prevención y posible tratamiento de patologías.

Metodología

Modalidad presencial.

Clases Teórico-Prácticas (metodologías activas).

Seminarios grupales: presentación y discusión de Artículos Científicos.

Instancias de Laboratorio.

Evaluación

Para la aprobación del curso se deberá asistir al 80 % de las clases y realizar satisfactoriamente todas las actividades pautadas.

Evaluación continua formativa y sumativa.

Se deberá alcanzar como nota final una calificación mínima de 3.

Bibliografía

- Gil. A. Tratado de Nutrición. Tomo II.
- Belitz. H.D. Química de los alimentos. 4ta edic Ed. Acribia S.A. España 2009.
- Fennema. O.R. Química de los alimentos. 3er edic. Ed. Acribia. S.A. España 2008.
- Varady KA, Jones PJ. Are functional foods redefining nutritional requirements? Appl. Physiol. Nutr. Metab. 33: 118-123 (2008) doi:10.1139/H07-134
- Tripathy S et al. Encapsulated food products as a strategy to strengthen immunity against COVID-19. Frontiers in Nutrition 2021. doi: 10.3389/fnut.2021.673174.
- Alenisan, M. A., Alqattan, H. H., Tolbah, L. S., & Shori, A. B. (2017). Antioxidant properties of dairy products fortified with natural additives: A review. Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences, 24, 101–106.
- Caleja, C., Barros, L., Antonio, A. L., Oliveira, M. B. P. P., & Ferreira, I. C. F. R. (2017). A comparative study between natural and synthetic antioxidants: Evaluation of their performance after incorporation into biscuits. Food Chemistry, 216, 342–346