

## FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE CURSOS DE POSGRADO

1.1. Indique la denominación del curso propuesto:

**ALIMENTOS FUNCIONALES Y FITOMEDICINA**

1.2. Inserto en un carrera de posgrado

Sí                      No **X**

1.3. En caso de que el curso ya sea dictado en otra carrera indique la siguiente información:

Carrera	Tipo de dictado	Modalidad	Carácter

2. Equipo docente.

2.1. Responsable a cargo.

Apellido: **GONZÁLEZ**

Nombre: **Roxana Elizabeth**

Documento: **25.484.738**

Correo electrónico: [gonzalez.roxana@inta.gob.ar](mailto:gonzalez.roxana@inta.gob.ar)

CUIT/CUIL: **24-25484738-7**

2.2. Integrantes del equipo docente (repetir cuantas veces sea necesario)

Apellido: **SOTO VARGAS**

Nombre: **Verónica Carolina**

Documento: **28.040.318**

Correo electrónico: [vsoto@fca.uncu.edu.ar](mailto:vsoto@fca.uncu.edu.ar)

CUIT/CUIL: **27-28040318-6**

Apellido: **ROSETTI**

Nombre: **Luciana**

Documento: **23.471.077**

Correo electrónico: [rossetti.luciana@inta.gob.ar](mailto:rossetti.luciana@inta.gob.ar)

CUIT/CUIL: **27-23471077-5**

Apellido: **GAMARRA LUQUES**

Nombre: **Carlos**

Documento: **22.905.070**

Correo electrónico: [cgamarraluques@gmail.com](mailto:cgamarraluques@gmail.com)

CUIT/CUIL: **20-22905070-3**

Apellido: **GALMARINI**  
 Nombre: **Claudio Rómulo**  
 Documento: **14.815.648**  
 Correo electrónico: [crgalmarini@inta.gob.ar](mailto:crgalmarini@inta.gob.ar)  
 CUIT/CUIL: **20-14815648-5**

3. Fecha probable de dictado

Semestre      1er                      2do    **X**                                      mes: **Noviembre**

4. Número máximo y mínimo de alumnos

Mínimo: **5**

Máximo: **25**

5. Carga horaria propuesta

**45 horas cátedra: 3 créditos**

5.1. Exprese la carga horaria relacionada al dictado de la actividad en horas reloj.

Modalidad	Carga teórica	Carga práctica	Total	Porcentaje
<b>Presencial</b>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="-"/>
<b>No presencial</b>	<input type="text" value="20"/>	<input type="text" value="25"/>	<input type="text" value="45"/>	<input type="text" value="100"/>
<b>Total</b>	<input type="text" value="20"/>	<input type="text" value="25"/>	<input type="text" value="45"/>	

6. Objetivos (máx. 2000 caracteres).

Se espera que los alumnos:

- Se familiaricen con los conceptos básicos de alimentos funcionales.
- Adquieran conocimiento sobre las distintas regulaciones vigentes a nivel mundial sobre alimentos funcionales, declaraciones de salud y declaraciones de propiedades nutricionales.
- Conozcan las familias de compuestos bioactivos presentes en diferentes matrices alimentarias.
- Comprendan los factores que afectan el potencial funcional de los alimentos.
- Puedan abordar el desarrollo y formulación de nuevos alimentos funcionales.
- Se introduzcan en las nociones generales de medicina tradicional, complementaria y alternativa.
- Aborden los conceptos generales de fitoterápicos y nutraceuticos.

7. Contenidos (máx. 2000 caracteres).

**Tema 1:** Alimentos funcionales: Concepto general. Definición. Origen y estado actual. Marco regulatorio. Probióticos. Prebióticos. Ingredientes alimentarios con actividad funcional: fibra, polisacáridos funcionales.

**Tema 2:** Principales familias de compuestos bioactivos presentes en frutas, hortalizas y aromáticas. Mecanismos de acción. Productos regionales de interés funcional.

**Tema 3:** Factores pre- y poscosecha que afectan los compuestos bioactivos. Procesos tecnológicos y preparaciones culinarias.

**Tema 4:** Estrategias para obtener alimentos con mayores niveles de compuestos bioactivos. Planes de mejoramiento genético.

**Tema 5:** Análisis de mercado de alimentos funcionales. Estrategia de desarrollo de nuevos productos.

**Tema 6:** Nociones generales de medicina tradicional, complementaria y alternativa.

**Tema 7:** Conceptos generales de fitoterápicos y nutraceuticos. Definición. Principales efectos benéficos para la salud.

8. Describa las actividades prácticas desarrolladas, indicando lugar donde se desarrollan y modalidad de supervisión (Si corresponde). (máx.2000 caracteres)

El curso se desarrollará con modalidad totalmente virtual monitoreado por tutores (plataforma Moodle). Para ello se propone encuentros virtuales con exposiciones teóricas (presentaciones en powerpoint), videos complementarios al tema en discusión. Interpretación individual y grupal de situaciones reales. Propuestas de actividades en foros de discusión y actividades colaborativas. Lectura compresiva de bibliografía obligatoria y complementaria.

9. Bibliografía propuesta (máx.2000 caracteres).

- Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: concepts and applications. Dhiraj A. Vatterm and Vatsala Maitin (eds), 2016. DEStech Publication Inc. Lan cas ter, Pennsylvania.

- Functional Food, Ingredients and Nutraceuticals. Processing Technologies. John Shi (ed), 2016. CRC Press, Taylor & Francis Group. Boca Raton, FL.

- Innovative and Fortified Food: Probiotics, Prebiotics, GMOs, and Superfood. In: Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods (1st ed), 2018. Md. Equb Ali and Nina Naquiah Ahmad Nizar (eds). Woodhead Publishing.

- Granato, D., Barba, F. J., Kovačević, D. B., Lorenzo, J. M., Cruz, A. G., & Putnik, P. (2020). Functional Foods: Product Development, Technological Trends, Efficacy Testing, and Safety. Annual Review of Food Science and Technology, 11(1). doi:10.1146/annurev-food-032519-051708

- Domínguez Díaz L., Fernández-Ruiz V., Cámara M. (2020). An international regulatory review of food health-related claims in functional food products labeling, *Journal of Functional Foods*, 68, 103896. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103896>.
- Morand C. and Tomás-Barberán F. (2019). Contribution of plant food bioactives in promoting health effects of plant foods: why look at interindividual variability? *European Journal of Nutrition* 58(2):S13–S19.
- Toscano S.; Trivellini A.; Cocetta G.; Bulgari R.; Francini A.; Romano D.; Ferrante A. (2019). Effect of Preharvest Abiotic Stresses on the Accumulation of Bioactive Compounds in Horticultural Produce. *Frontiers in Plant Science*, 10,1212.
- Nystrand B.T. and Olsen S.O. (2020). Consumers' attitudes and intentions toward consuming functional foods in Norway. *Food Quality and Preference* 80, 103827

10. Modalidad de evaluación y requisitos de aprobación y promoción (2000 caracteres)

Se llevará a cabo una evaluación de seguimiento formativa y evaluación final del curso. La evaluación formativa será mediante la participación en foros de discusión, cuestionarios y evaluación de publicaciones científicas provistas por los docentes. La evaluación final del curso consistirá en un examen-cuestionario de múltiple opción.

El curso se aprueba teniendo un 100% de asistencia a los encuentros virtuales y obteniendo un porcentaje igual o mayor a 70% en ambas instancias de evaluación.

11. Ingrese toda otra información que considere pertinente, incluidos requisitos específicos si corresponde (máx.1600 caracteres).

Para cerrar el curso se propone realizar el último día una “mesa redonda” invitando a especialistas en productos regionales tales como olivo, tomate, vino y sus propiedades benéficas para la salud.