

# ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y BIOTECNOLOGÍA

En Línea

(96 horas)

## Objetivo:

- Adquirir un conocimiento sólido y actualizado sobre la alimentación funcional, junto con la biotecnología y cómo estos pueden ser aplicados para mejorar la salud y el bienestar de las personas. Además, se buscará equipar al participante con habilidades prácticas y prepararlos para diversas oportunidades de carrera en el campo.

## Dirigido a:

- Este diplomado puede ser útil para cualquier persona interesada en la alimentación funcional y la biotecnología. Esto puede incluir profesionales de la salud, dietistas, nutricionistas, profesionales de la biotecnología, y aquellos que trabajan en la industria alimentaria.

## Reconocimiento:

- Al finalizar tu programa recibirás:
  - **Diploma Digital UVM con validez curricular y tecnología Blockchain con código QR y de verificación..**

## ¿Por qué UVM?

60 años de experiencia académica, más de 150 programas educativos y más de 180 programas de excelencia a nivel nacional.

Adquieres conocimientos y habilidades esenciales aplicables de manera inmediata a tu actividad profesional.

Los profesores que imparten las Certificaciones y Diplomados siguen un modelo de enseñanza con ejemplos reales, pues cada uno de ellos es experto y reconocido en su campo.

Flexibilidad educativa que te permite estudiar a tu ritmo, a cualquier hora y en cualquier lugar.

Los Diplomados y Certificaciones de UVM enriquecen tu CV y te posicionan como el mejor candidato.

## Al estudiar el programa podrás:

Adquirir un conocimiento actualizado y relevante sobre las tendencias en alimentación funcional, un campo que está en constante evolución.



Desarrollar habilidades prácticas en diversas áreas, como la nutrición, la biotecnología, la producción de alimentos y el marketing de alimentos.



Comprender la relación entre la alimentación y la salud puede ayudar a los estudiantes a tomar decisiones más informadas sobre su propia dieta y estilo de vida, lo que puede tener beneficios a largo plazo para su salud física y mental.



# MÓDULOS

## 01 Bases de la Nutrición.

1. Introducción a la nutrición.
2. Macronutrientes y micronutrientes.
3. Metabolismo y nutrición.
4. Nutrición y sistema inmunológico.
5. Nutrición y enfermedades crónicas.
6. Tendencias en nutrición.
7. Ejercicio: Análisis de dietas y recomendaciones nutricionales.

## 02 Descubriendo los Alimentos Funcionales.

1. Definición y clasificación de alimentos funcionales.
2. Componentes bioactivos en los alimentos.
3. Beneficios de los alimentos funcionales.
4. Alimentos probióticos y prebióticos.
5. Alimentos funcionales y salud intestinal.
6. Alimentos funcionales y salud mental.
7. Ejercicio: Identificación de alimentos funcionales en la dieta diaria.

## 03 Nutrición Terapéutica.

1. Alimentación y enfermedades cardiovasculares.
2. Alimentación y diabetes.
3. Alimentación y enfermedades gastrointestinales.
4. Alimentación y cáncer.
5. Alimentación y salud ósea.
6. Alimentación y salud mental.
7. Ejercicio: Diseño de un plan de alimentación para una enfermedad específica.

# MÓDULOS

## 04 Innovaciones en Biotecnología Alimentaria.

1. Alimentos transgénicos y su impacto en la salud.
2. Probióticos y prebióticos: conceptos y aplicaciones.
3. Biotecnología y producción de alimentos funcionales.
4. Biotecnología y seguridad alimentaria.
5. Biotecnología y sostenibilidad.
6. Ejercicio: Investigación sobre una innovación reciente en biotecnología alimentaria.

## 05 Del Laboratorio al Mercado.

1. Diseño y desarrollo de nuevos productos.
2. Estrategias de marketing para alimentos funcionales.
3. Etiquetado y normativa de alimentos funcionales.
4. Estudios de caso: éxito en la comercialización de alimentos funcionales.
5. Tendencias del mercado de alimentos funcionales.
6. Retos y oportunidades en la comercialización de alimentos funcionales.
7. Ejercicio: Creación de un plan de marketing para un nuevo alimento funcional.

## 06 El Futuro de la Alimentación Funcional.

1. Alimentos y nutrición personalizada.
2. Alimentos funcionales y microbiota.
3. Alimentos funcionales y envejecimiento saludable.
4. Innovaciones emergentes en alimentos funcionales.
5. Alimentos funcionales y sostenibilidad.
6. Retos y oportunidades futuras en alimentación funcional.
7. Ejercicio: Proyección de una tendencia futura en alimentación funcional.

# Beneficios de la modalidad

Clases en vivo, actividades interactivas y casos prácticos. Puedes interactuar con profesores y otros alumnos para tener una experiencia más enriquecedora.

Networking. Tienes la oportunidad de construir una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

Estudia a tu ritmo. Consulta todas las sesiones grabadas en el horario que más te convenga.

Soporte técnico. Cuentas con atención técnica en todo momento para ayudarte a solucionar cualquier problema que se presente.

Asesoría y acompañamiento. Tienes un Tutor que te brindará apoyo a través de enlaces en vivo, chat o WhatsApp para resolver cualquier duda.

## SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx