

**UNAP**

ESCUELA DE POSTGRADO
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Código P94

PLAN DE ESTUDIOS

Programa P94: DOCTORADO EN NUTRICIÓN

Aprobado Mediante:
Resolución Directoral N° 1050 – 2017- EPG-UNAP;
el 15, diciembre del 2017

Ratificado Mediante:
Resolución de Consejo Universitario N° 152-2017-CU-UNAP;
el 19 de diciembre de 2017

MODALIDAD PRESENCIAL

IQUITOS – PERÚ





UNAP

Rectorado

Resolución del Consejo universitario
n.º 152-2017-CU-UNAP
Iquitos, 19 de diciembre de 2017

VISTO:

El oficio n.º 0730-2017-D-EPG-UNAP, presentado el 18 de diciembre de 2017, emitido por doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana y el acta de la sesión extraordinaria del consejo universitario, realizada el 19 de diciembre 2017.

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 59.2 del Artículo 59º de la Ley Universitaria, Ley n.º 30220. Atribuciones del Consejo Universitario, establece: "Dictar el reglamento general de la universidad, el reglamento de elecciones y otros reglamentos internos especiales, así como vigilar su cumplimiento";

Que, con Resolución de Consejo Universitario n.º 009-2016-CU-UNAP, se resuelve disponer que los decanos hagan llegar al Consejo Universitario, copia del acta aprobada con resolución del Consejo de Facultades los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para su posterior ratificación por el Consejo Universitario. En caso de que las facultades no cuenten con su consejo de facultad, deberán ser aprobados en sesión de trabajo de docentes, los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para ser ratificada su aprobación en sesión del Consejo Universitario. Para el caso de la Escuela de Postgrado se ratificará con resolución del Consejo Universitario las resoluciones rectorales que aprueban los programas de estudios de postgrado;

Que, la Superintendencia Nacional de Educación Superior - SUNEDU, mediante Resolución N° 054-2017 - SUNEDU del 01 de junio de 2017, aprobó, entre otros, las consideraciones para la presentación de los Medios de Verificación, del expediente de licenciamiento que se presentará ante la SUNEDU para solicitar el licenciamiento. Dichas consideraciones detallan el contenido de cada Plan de Estudio, siendo estos concordantes con sus formatos A4, A8 y C1, lo que hace necesario que la Universidad emita una nueva Resolución con dichas precisiones;

Que, mediante oficio de visto, doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado, remite la resolución de Consejo Directivo n.º 1050-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, que resuelve aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016, el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de Doctorado en Nutrición de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución;

Que, con oficio n.º 500-2017-SUNEDU/02, de fecha 24 de julio 2017, emitido por doña Lorena de Guadalupe Masias Quiroga, Superintendente de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, informa no es posible presentar nueva solicitud de licenciamiento institucional, y que de ser el caso, podría presentar información actualizada y complementaria;

Que, por las consideraciones expuestas es necesario ratificar con eficacia anticipada, la Resolución de Consejo Directivo n.º 1050-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado;

Estando al acuerdo del Consejo Universitario en la sesión extraordinaria realizada el 19 de diciembre de 2017;
y,

En uso de las atribuciones que confieren la Ley n.º 30220 y el Estatuto de la UNAP;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO.- Ratificar la Resolución de Consejo Directivo n.º 1050-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado, de acuerdo a los siguientes términos:





UNAP

Rectorado

Resolución del Consejo universitario
n.º 152-2017-CU-UNAP

"Aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016 el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de Doctorado en Nutrición de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución".

Regístrese, comuníquese y archívese.

Heiter Valderrama Freyre
RECTOR


Romulo J. Vásquez Mori
SECRETARIO GENERAL

Dist.: VRAC,VRINV,FIA,DGA,OGP,OGRAA,Asunt.Acad.FIA,Rac.,SG,Archivo(2)





CONTENIDO

PRESENTACIÓN..... 6

1. MARCO DE REFERENCIA 7

 1.1. INFORMACIÓN GENERAL DEL DOCTORADO..... 7

2. MARCO ACADÉMICO..... 7

 2.1. OBJETIVO ACADÉMICO..... 7

 2.1.1. OBJETIVO GENERAL..... 7

 2.1.2. OBJETIVO ESPECÍFICO..... 7

 2.2. PERFIL PROFESIONAL..... 8

 2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE..... 8

 2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO..... 8

 2.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA..... 8

3. MARCO ESTRUCTURAL..... 9

 3.1. COMPETENCIAS 9

 3.2. PLAN DE ESTUDIOS Y MALLA CURRICULAR..... 10

 3.2.1. PLAN DE ESTUDIOS..... 10

 3.2.2. RESUMEN DE CREDITOS Y HORAS DEL PROGRAMA..... 13

 3.2.3. MALLA CURRICULAR..... 14

 3.3. SUMILLA DE LOS CURSOS..... 15



PRESENTACIÓN

El proyecto de Doctorado en Nutrición, tiene como finalidad formar doctores en investigación de calidad en el ámbito de la Agroindustria y de la nutrición. Se dedica especial atención a aquellas áreas de especialización que tienen mayor demanda, tales como la innovación y la investigación en el diseño y producción de nuevos productos, la seguridad alimentaria y los aspectos nutricionales y de salud ligados con los alimentos; sin dejar de lado el análisis de la Agroindustria y de su cultura, dada la complejidad del mundo alimentario.

Mucho de los docentes universitarios carece del perfeccionamiento especializado, su experiencia la adquiere de manera empírica, en el propio ejercicio de la actividad docente o de investigación. En muchas ocasiones es la necesidad la que lo coloca en el camino de la profesión docente, la cual no es correcto, dado que no solo no posee experiencia en su profesión, sino que la docencia la es totalmente ajena a sus principios.

Por otro lado, cabe mencionar que, la investigación científica queda de lado ya que en esta función Universitaria la preparación no es la adecuada, porque no se le da la debida importancia y ésta se desarrolla sin el rigor científico necesario, que permita la iniciativa y creatividad para solucionar los problemas y cubrir las necesidades de la Región y del País.

Es importante que la región cuente con más especialistas y de mayor preparación científica y tecnológica en procesos alimentarios y nutricionales, a fin de contribuir al desarrollo de los pueblos amazónicos, mediante la evaluación y selección permanente, de todas las opciones posibles, tendientes a incrementar el valor agregado de los componentes de la biodiversidad regional, con interés alimentario real o potencial, conservando el equilibrio del ecosistema y la salud humana en el ámbito nutricional.

Las asignaturas y las líneas de investigación que se indican en el presente documento son los medios con los cuales se pretende alcanzar los objetivos propuestos en el presente programa, considerando importante una sólida preparación en temas alimentarios y nutricionistas, para alcanzar los fines propuestos.

Está orientado a personal formado en ingeniería en industrias alimentarias o afines como: química, biología, farmacia, agronomía, bromatología, nutrición, entre otros, así como los Licenciados en Educación de la Especialidad de Educación Física que deseen incrementar sus conocimientos en los campos de la nutrición.





1. MARCO DE REFERENCIA

1.1. INFORMACION GENERAL DEL DOCTORADO

**NOMBRE DE DOCTORADO:
DOCTORADO EN NUTRICIÓN**

**MODALIDAD:
PRESENCIAL**

**GRADO AL QUE CONDUCE
DOCTOR(A) EN NUTRICIÓN**

2. MARCO ACADEMICO

2.1. OBJETIVOS ACADEMICOS

2.1.1. OBJETIVO GENERAL

Formar doctores en investigación de calidad en el ámbito de la nutrición, dando atención en las áreas de especialización con más demanda, cómo son la innovación y la investigación en el diseño y producción de nuevos productos, la seguridad alimentaria y los aspectos nutricionales y de salud ligados con los alimentos.

2.1.2. OBJETIVO ESPECIFICO

- Implementar asignaturas de carácter modular que motiven interés en ellas mismas además de ser parte del Programa de doctorado.
- Establecer canales de cooperación permanente con el sector privado, especialmente en lo concerniente a las investigaciones que se realicen como Disertaciones de Grado.
- Desarrollar dos ciclos académicos por año, con docentes con grado de doctor.
- Publicar por lo menos 15 artículos científicos a partir del tercer año de funcionamiento del Programa.





2.2. PERFIL PROFESIONAL

2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE

Asimismo, dentro del perfil del ingresante es muy deseable que posea alguna experiencia previa en investigación, la que ayudará a afrontar con éxito los estudios doctorales, que son dedicados íntegramente al desarrollo de la investigación relacionada con el proyecto de tesis

2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO

Realizar trabajos de investigación de carácter interdisciplinario, que transmita los conocimientos suficientes en las materias que utilizará el especialista en investigación y desarrollo en los ámbitos de la nutrición. Analizar y sintetizar un trabajo con creatividad, para conseguir una investigación de calidad que le capacite para desarrollar, dirigir y gestionar proyectos de investigación, y que además contemple la posible integración en equipos multidisciplinarios en la empresa alimentaria. Además, el profesional con el grado académico de Doctor en Nutrición: Conoce y entiende los principios y procedimientos que gobiernan los procesos alimentarios, tanto en su parte bioquímica, operacional y tecnológica. Conoce y domina las normas y procedimientos del control de calidad aplicado los alimentos. Domina la técnica de producción de material de enseñanza e investigación en el área de nutrición.

Y se preocupa por:

Contribuir al desarrollo integral de la sociedad, basado en el conocimiento de la gestión de alimentos y la nutrición, que tienden a mejorar la calidad de vida a las personas.

2.3. JUSTIFICACIÓN DEL DOCTORADO

A pesar de la época de crisis que vive el país, y la región de manera especial, ha traído como consecuencia el crecimiento de los segmentos socio-económicos de más escasos recursos de la sociedad, que difícilmente tienen condiciones para financiar largos periodos de estudios superiores, lo cual genera frustración entre



esta gran masa de la sociedad, competentes para el estudio, siendo la mayoría, pero que necesitan una fuente de capacitación a nivel de postgrado para poder perfeccionar sus conocimientos en su propia especialidad, ya que muchos de los egresados de la Facultad de Industrias Alimentarias, han optado por hacer maestrías y doctorados en otra especialidad al no encontrar programas para hacerlos en la ciudad, ya que muchos de ellos no pueden dejar la ciudad para realizar estudios de este tipo.

3. MARCO ESTRUCTURAL

3.1. COMPETENCIAS

3.1.1. AREA DE ESTUDIOS GENERALES

- Reconoce y entiende los principios de la nutrición, tanto en su parte: bioquímica, operacional y tecnológica.
- Desarrolla labores como docente en actividades relacionadas con temas nutrición humana.
- Desarrolla una importante vinculación con el sector de salud de la región.

3.1.2. AREA DE ESTUDIOS ESPECIFICOS

- Diseña y gestiona actividades nutricionales, con una perspectiva sistémica y de alta calidad.
- Formula, desarrolla y asesora actividades de investigación en el área de Nutrición.
- Optimiza talleres de nutrición saludable en el campo laboral.
- Ejecuta y transfiere el conocimiento sobre la alimentación saludable, a fin mejorar los índices de desnutrición en la región.



**3.2. PLAN DE ESTUDIO Y MALLA CURRICULAR****3.2.1. PLAN DE ESTUDIOS****NIVEL 1 / SEMESTRE I**

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			T	P	TOT.	
					T	P	TOT.	T	P	TOT.				
DRN-701	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: ANTIOXIDANTES NATURALES	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-702	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y ESTRATEGIAS DIETÉTICAS PARA LA MEJORA DE DIETAS	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-703	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: COMPOSICIÓN Y ESTABILIDAD DE LA LECHE MATERNA	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
TOTAL					6	6	12	96	192	288	6	6	12	

NIVEL 1 / SEMESTRE II

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			T	P	TOT.	
					T	P	TOT.	T	P	TOT.				
DRN-704	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: NUTRICIÓN EN LA OBESIDAD MÓRBIDA Y CIRUGÍA BARIÁTRICA	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-705	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: CONSUMO ALIMENTARIO Y RELACIONES PATOLOGICAS	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-706	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: ESTUDIOS DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTES DE LAS AMINAS	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
TOTAL					6	6	12	96	192	288	6	6	12	





NIVEL 2 / SEMESTRE III

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
DRN-707	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: INGREDIENTES FUNCIONALES Y SU RELACIÓN PATOLÓGICA	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-708	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: FÁRMACOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-709	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: NUTRICIÓN Y SISTEMA INMUNITARIO	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
TOTAL					6	6	12	96	192	288	6	6	12	

NIVEL 2 / SEMESTRE IV

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
DRN-710	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	ESTADÍSTICA APLICADA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
DRN-711	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: CALIDAD PARASITOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-712	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: DIETA, ESTRÉS OXIDATIVO Y FUNCIÓN EPITELIAL DE BARRERA.	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
TOTAL					6	5	11	96	160	256	6	5	11	



**UNAP**

**ESCUELA DE POSTGRADO
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Código P94**

002084

NIVEL 3 / SEMESTRE V

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
DRN-713	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-714	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO: NUTRIGENÓMICA	2	2	4	32	64	96	2	2	4	
DRN-715	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	DRN-710 ESTADÍSTICA APLICADA
TOTAL					6	5	11	96	160	256	6	5	11	

NIVEL 3 / SEMESTRE VI

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
DRN-716	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS I	2	1	3	32	32	64	2	1	3	DRN-715 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
DRN-717	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS II	2	1	3	32	32	64	2	1	3	DRN-716 SEMINARIO DE TESIS I
DRN-718	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS III	2	1	3	32	32	64	2	1	3	DRN-717 SEMINARIO DE TESIS II
TOTAL					6	3	9	96	96	192	6	3	9	



**3.2.2. RESUMEN DE CREDITOS Y HORAS DEL PROGRAMA**

		N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS			
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL
TOTAL		18	576	992	1568	100.00%	36.00	31.00	67.00	100%
TIPO DE ESTUDIOS	Estudios generales	14	448	864	1312	83.67%	28.00	27.00	55.00	82%
	Estudios específicos	4	128	128	256	16.33%	8.00	4.00	12.00	18%
	Estudios de especialidad	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
MODALIDAD	Presencial		576	992	1568	100.00%	36.00	31.00	67.00	100%
	Virtual		0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
TIPO DE CURSO	Obligatorios	18	576	992	1568	100.00%	36.00	31.00	67.00	100%
	Electivos	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%

BIBLIOGRAFÍA

- CASTRO R. (2000). Pedagogía y Currículo Universitario. Lima – Perú, p. 224.
- CUETO, S. (2005). Uso e impacto de la información educativa en América Latina. Santiago: PREAL.
- GALLEGOS, Vitaliano (1999). Como formular el Proyecto Educativo de Desarrollo Institucional. Arequipa – Perú.
- LAZO, J. (2006). Pedagogía Universitaria. Lima – Perú, p. 129.
- RIQUEZ, Eva (2000). Guía para la elaboración de proyectos de investigación. S. e. Edit. San Marcos. Lima – Perú.
- VERAU, W. M y COJAL, B. (2005). Gestión Educativa. Perú, p. 3 – 4.

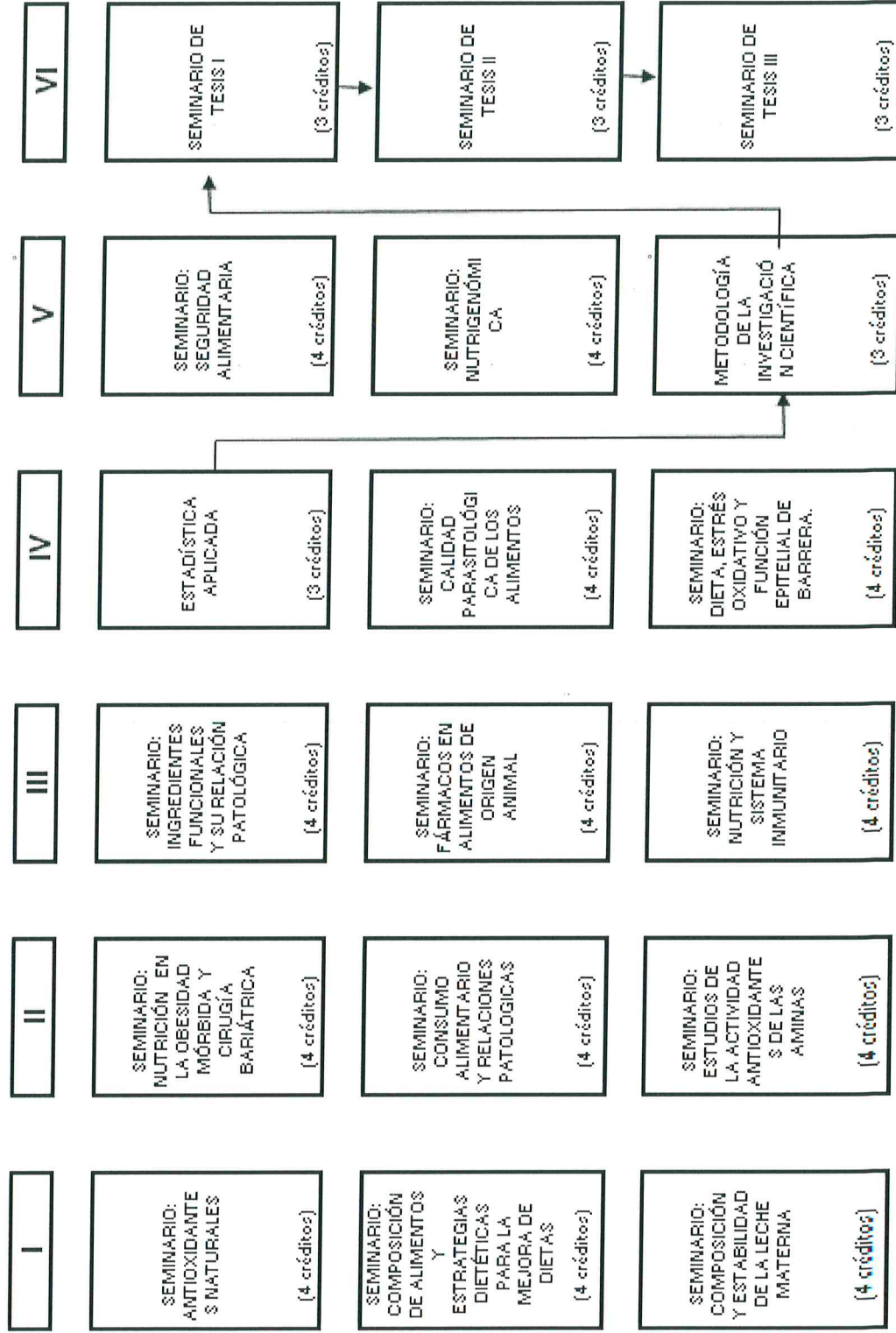




UNAP

3.2.3. MALLA CURRICULAR

**Escuela de Post Grado
Código: P94**





3.3. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS

DRN-701: SEMINARIO: ANTIOXIDANTES NATURALES

Estudio de los polifenoles que se encuentran en los alimentos y en la biodisponibilidad en animales y humanos. Las características funcionales que presentan los polifenoles. Estudios con los vinos, cacao, solubles de cacao y chocolate, frutas cítricas, tomate, té verde, frutas del bosque, miel, etc. Estudios en las áreas del análisis de polifenoles en alimentos y muestras biológicas por espectrometría de masas, los estudios clínicos y epidemiológicos, y la metabolómica.

DRN-702: SEMINARIO: COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y ESTRATEGIAS DIETÉTICAS PARA LA MEJORA DE DIETAS.

Diseño, elaboración y aplicación bases de datos de composición de alimentos a diferentes usos (Epidemiológicos, consejo dietético, docencia y otros). Diseño, aplicación y evaluación estrategias dietéticas y culinarias con el fin de alcanzar objetivos dietético- nutricionales en diferentes colectiva, así como en las personas mayores.

DRN-703: SEMINARIO: COMPOSICIÓN Y ESTABILIDAD DE LA LECHE MATERNA

Determinación de los niveles de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (AGPI-CL), vitaminas antioxidantes y factores inmunitarios en la leche de madres con partos muy prematuros y prematuros. La estabilidad nutricional e inmunitaria de la leche materna conservada en unidades hospitalarias y en bancos de leche para poder establecer futuras recomendaciones para su uso y manipulación.

DRN-704: SEMINARIO: NUTRICIÓN EN LA OBESIDAD MÓRBIDA Y CIRUGÍA BARIÁTRICA

Estudio de deficiencias en micronutrientes en obesos mórbidos sometidos a cirugía bariátrica. Validación de cuestionarios destinados a valorar hábitos nutricionales en obesos mórbidos.

DRN-705: SEMINARIO: CONSUMO ALIMENTARIO Y RELACIONES PATOLÓGICAS

Los efectos que el consumo de alimentos y, en especial, sus componentes bioactivos. La modulación de diferentes patologías. La enfermedad celíaca o el síndrome de fatiga crónica, entre otras.

DRN-706: SEMINARIO: ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LAS AMINAS

La amilasas bioactivas, poliaminas y aminos fenólicas de la dieta y su estabilidad en los tratamientos tecnológicos y culinarios. La capacidad antioxidante de las poliaminas y aminos biógenas y sus mecanismos de





acción. Valoración de la contribución que las aminos biológicamente activas con capacidad antioxidante puedan tener sobre el total de la capacidad antioxidante generalmente reconocida en alimentos vegetales. Valor del uso potencial de las aminos biológicamente activas como ingredientes o aditivos antioxidantes respecto a otros antioxidantes de uso común.

DRN-707: SEMINARIO: INGREDIENTES FUNCIONALES Y SU RELACIÓN PATOLÓGICA

Aplicaciones de diversos ingredientes, fundamentalmente lipídicos, en diversas formulaciones de alimentos, debido a sus características funcionales. Tipos de fibra alimentaria y sus interacciones con esteroides, vitaminas liposolubles y carotenos. Acciones beneficiosas sobre el organismo, susceptibles de alegaciones nutricionales o de su uso como ingredientes funcionales. Metabolismo lipídico y a la biodisponibilidad de vitaminas liposolubles.

DRN-708: SEMINARIO: FÁRMACOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Detección y caracterización de hormonas peptídicas, proteínas, glicoproteínas y otras sustancias de interés farmacológico, diagnóstico de enfermedades diversas, control de la seguridad alimentaria (residuos en alimentos de origen animal).

DRN-709: SEMINARIO: NUTRICIÓN Y SISTEMA INMUNITARIO

El efecto de intervenciones nutricionales sobre el desarrollo del sistema inmunitario sistémico y de la mucosa, y establecer el potencial efecto protector de nutrientes sobre el proceso inflamatorio.

DRN-710: ESTADÍSTICA APLICADA

Estadística descriptiva. Clasificación y representación gráfica de datos. Medidas estadísticas. Teoría de la probabilidad. Distribuciones continuas más importantes. Distribuciones multidimensionales. Regresión. Introducción a la inferencia estadística. Diseños experimentales: formulación y análisis. Tipos. Pruebas de Hipótesis.

DRN-711: SEMINARIO: CALIDAD PARASITOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

Determinación de la calidad parasitológica de alimentos de consumo humano (moluscos y pescados). El control de las aguas residuales y superficiales como posibles vías de contaminación parasitaria de los alimentos. La detección de artrópodos en productos alimenticios que pueden tener una importancia tanto sanitaria como económica.

DRN-712: SEMINARIO: DIETA, ESTRÉS OXIDATIVO Y FUNCIÓN EPITELIAL DE BARRERA.

La cascada del ácido araquidónico. Regulación de la función barrera del epitelio intestinal. Papel del estrés oxidativo y de la cascada del ácido





araquidónico. Efecto del contenido de la dieta sobre la ultraestructura del epitelio intestinal. Componentes mayoritarios y minoritarios de alimentos de la dieta mediterránea sobre el estrés oxidativo, la producción de icosanoides y procesos de inflamación.

DRN-713: SEMINARIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Contaminación química y evaluación de la seguridad. Presencia de contaminantes en los alimentos de mayor consumo. Cálculos de ingesta diaria y riesgo asociado. Evaluación del riesgo para la salud que representan los componentes de los alimentos (naturales o antropogénicos) utilizando metodologías probabilísticas. Evaluar la eficacia y la seguridad de ingredientes alimentarios que se postulan como beneficiosos y activos en los alimentos funcionales.

DRN-714: SEMINARIO: NUTRIGENÓMICA

Estrategias de intervención dietética. Interacciones de genes y componentes de los alimentos (nutrigenómica). Perfil de nutrición personalizada. Efectos de componentes alimentarios bioactivos sobre la expresión génica en células humanas. Los genes y mecanismos implicados que puedan ayudar a comprender mejor los mecanismos de protección que ejercen en el organismo numerosas sustancias naturales bioactivas presentes en los alimentos.

DRN-715: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Epistemología de la Ciencia. La Ciencia: definición, características y tipos; Método Científico: definición, pasos, características y limitaciones; Investigación Científica: definición, proceso de la investigación científica, características, ventajas y tipos de investigación; Perfil de investigación; Anteproyecto de investigación; Proyecto de investigación; Tesis Universitaria; Problema de Investigación, interrogantes más usadas en la formulación de problemas, criterios para evaluar problemas de investigación; Título: definición y reglas para elaboración de títulos.

DRN-716: SEMINARIO DE TESIS I

El Problema y los Objetivos de la Investigación. Justificación e Importancia de la Investigación. El Marco Teórico. Hipótesis, Variables. La Metodología de investigación. La Administración del Anteproyecto de Tesis. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos; Procedimiento de recolección de datos; Cronograma; Presupuesto y Referencias Bibliográficas y los Anexos.

DRN-717: SEMINARIO DE TESIS II

Revisión general del anteproyecto de tesis. Instrumentos de recolección de datos. Procesamiento, análisis e interpretación de los datos.

DRN-718: SEMINARIO DE TESIS III

Estructura de la tesis de grado. Revisión del Informe final de la tesis.

