

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** con **validez curricular** y **tecnología Blockchain** con código QR y de verificación.
 - Constancia DC-3 por la STPS
 - Insignia digital de tu programa para compartir en tus redes sociales

¿Por qué UVM?

Tenemos **más de 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** que puedes **aplicar de inmediato** en tu **actividad profesional**.

Los **profesores** que imparten las **Certificaciones y Diplomados** son **expertos reconocidos** en sus campos.

Tienes **flexibilidad educativa** que te permite **estudiar a tu ritmo**, a **cualquier hora** y en **cualquier lugar**.

Los **Diplomados y Certificaciones 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

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