



**Mi Universidad**

**TESIS**

*Nombre del Alumno: Azucena Elizabeth Carranza Tespan*

*Nombre del tema: Protocolo de tesis*

*Parcial: 3ero*

*Nombre de la Materia: Seminario de tesis*

*Nombre del profesor: Dr. Rodrigo Bravo*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición*

*Cuatrimestre: 8vo*

## 1. FORMATO GENERAL

El trabajo se presentará en hojas papel tamaño carta, escritas por un sólo lado de la hoja, con interlineado de 1.5, empleando la letra tipo Arial 12 para título y Arial 11 para subtítulo.

La alineación del texto será justificada, excepto los encabezados principales estos estarán centrados y en mayúsculas. Los márgenes del texto son: 2.5 cm para derecha, superior e inferior y 3.0 cm para izquierda. Además deberá dejarse un espacio entre párrafos, así como entre los encabezados y el párrafo siguiente.

El documento debe escribirse en tiempo futuro (“se observará”, “los datos se analizarán”, etc.) y en tercera persona (nunca escribir: “mediré”, “los datos los evaluaré”). Se numerará el documento en toda su extensión, excepto para la portada, la cual no llevará ningún tipo de numeración.

## 2. CAPÍTULOS Y APARTADOS

El protocolo deberá tener los siguientes apartados, cada uno de los cuales iniciará en una hoja por separado:

- Portada
- Introducción
- Desarrollo (Procedimientos, marco teórico, investigaciones, resultados)
- Calendario de actividades
- Referencia bibliográfica

### 2.2 PORTADA

Esta incluye el nombre de la Universidad Del Sureste, Licenciatura en Nutrición (con sus respectivos logotipos), y el programa educativo del proponente colocados en secuencia en la parte superior. Además presenta el título del trabajo, nombre del tesista y nombre del director de tesis; adicionalmente se permite colocar el nombre de un asesor.

### 2.3 INTRODUCCIÓN

El concepto de alimento funcional nació en Japón en los años 80. Las autoridades sanitarias de dicho país se dieron cuenta de que para controlar los gastos sanitarios generados por la mayor esperanza de vida de la población había que garantizar una mejor calidad de vida. Se introdujo, de esta forma, el concepto de alimentos que mejoran la salud y reducen el riesgo de contraer enfermedades. En Europa fue a mediados de los años 80 cuando se empezó a trabajar en estos alimentos y a organizarse reuniones de expertos sobre el tema.

## 2.4 DESARROLLO

El crecimiento es un rasgo fisiológico que define al niño diferenciándolo del adulto y consiste básicamente en un aumento de la masa corporal que se acompaña de un proceso de remodelación morfológica y maduración funcional. La única posibilidad de mantener un estado nutritivo satisfactorio y un ritmo de crecimiento normal es adecuando la dieta a la capacidad digestivo-metabólica y a las necesidades fisiológicas cambiantes a lo largo de los distintos periodos de la infancia. Por otra parte, en este periodo se adquieren los hábitos dietéticos que van a mantenerse en la edad adulta y pueden influir en el desarrollo de un grupo de enfermedades relacionadas con la nutrición. Los alimentos funcionales son productos nutritivos y no nutritivos que, no sólo alimentan, sino que modulando o actuando sobre determinadas funciones del organismo producen un efecto beneficioso más allá del puramente nutricional.

## 2.5 CALENDARIO DE ACTIVIDADES

(Adjunto en otro archivo)

## 2.6 REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Brenda, H.-G. (02 de Junio de 2020). *s-salud.hidalgo*. Obtenido de s-salud.hidalgo: <https://s-salud.hidalgo.gob.mx/contenido/informacion/gaceta/2020/G.2020-2.AlimentosFuncionales.pdf>

Claudia Estela Restrepo Flórez, H. H.-L.-E. (2017). *bonga*. Obtenido de bonga: [https://bonga.unisimon.edu.co/bitstream/handle/20.500.12442/2204/Cap\\_5\\_Nutrac%C3%A9uticos\\_AlimentosFuncionales.pdf?sequence=9&isAllowed=y](https://bonga.unisimon.edu.co/bitstream/handle/20.500.12442/2204/Cap_5_Nutrac%C3%A9uticos_AlimentosFuncionales.pdf?sequence=9&isAllowed=y)

Dra. Lilia Evelia Valderrábano Ojeda, \*. D. (3 de septiembre de 2014). *medigraphic*. Obtenido de medigraphic: <https://www.medigraphic.com/pdfs/alergia/al-2014/al143c.pdf>

García, D. O.-G. (06 de 03 de 2012). *um*. Obtenido de um: <https://www.um.es/lafem/Actividades/OtrasActividades/CursoAntioxidantes/MaterialAuxiliar/2012-03-06-AntioxidantesSaludAlimentosFuncionales.pdf>

Heredia, M. R. (Mayo de 2016). *elsevier*. Obtenido de elsevier: <https://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-alimentos-funcionales-X0213932416546681>

Jiménez, A. (4 de Marzo de 2019). *innofood*. Obtenido de innofood: <https://www.innofood.es/nuevas-tendencias-en-alimentacion-alimentos-funcionales-y-nutraceuticos/>

LEAL, M. M. (2016). *argentina*. Obtenido de argentina: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est\\_agr\\_estudio-panoramico-alimentos-funcionales\\_0.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est_agr_estudio-panoramico-alimentos-funcionales_0.pdf)

LORENZO FUENTES-BERRIO, D. A.-C.-O. (Diciembre de 2015). *scielo*. Obtenido de scielo: <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v13n2/v13n2a16.pdf>

Rodríguez Álvarez, M. (2020). *idus*. Obtenido de idus: <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/108717/Rodr%C3%ADguez%20%C3%81lvarez%2C%20Mar%C3%ADa%20E.%20I.%202020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>