



Ficha técnica de materia optativa

| |
|---|
| Nombre del curso: Metabolitos secundarios de plantas |
| Docente: Dr. Oscar Giovanni Gutiérrez-Cárdenas |
| Día y horario: Martes de 08:00 am a 11:00 am y jueves de 08:00 am a 10:00 am |
| Cupo máximo: 20 personas |
| Criterios de inscripción (si aplica): Inquietud, iniciativa y pasión por aprender a trabajar en laboratorio e invernadero para generar una producción de cultivos sana y sostenible, basada en principios agroecológicos mediante la aplicación de metabolitos secundarios de plantas (MSP). |
| Conceptos básicos: Comprender la importancia de los MSP como intermediarios o productos metabólicos, encontrados éstos como productos de diferenciación en los distintos grupos taxonómicos de plantas, y que son elementales para su crecimiento y supervivencia. Identificar la importancia del metabolismo especializado (basado en el conjunto de compuestos químicos orgánicos sintetizados por las plantas, y que cumplen funciones fundamentales para su supervivencia). Este metabolismo se clasifica en: 1) Terpenos o terpenoides; 2) Compuestos fenólicos; y 3) Alcaloides. Dominar los conceptos de entomología agrícola a través del conocimiento de los insectos beneficiosos, plagas y enfermedades, así como la utilización de los MSP para su aprovechamiento en el agroecosistema. Desarrollar a lo largo de todo el curso, la habilidad práctica de trabajar en invernadero y laboratorio para combinar los conocimientos adquiridos. |
| Justificación: La importancia de impartir el curso de MSP para los estudiantes de la Licenciatura en Genómica Alimentaria, representa las bases para comprender la importancia del estudio de los metabolitos como herramienta imprescindible en la respuesta que poseen las plantas para adaptarse a diferentes condiciones ambientales y sus interacciones ecológicas necesarias para su defensa contra herbívoros, dado que estos componentes pueden actuar en diferentes escalas: 1) nivel individual; 2) poblacional; y 3) de especie y pueden tener un elevado potencial para aplicarse dentro del manejo integrado de plagas (MIP), y con ello incidir positivamente en la producción segura y suficiente de alimentos. Así, el estudiante será capaz de desarrollar destrezas esenciales para generar soluciones a retos en la producción agrícola, sin dejar de lado la ética profesional y los valores humanos como herramientas fundamentales en su formación. |
| Objetivo general: Comprender la importancia del estudio de los MSP como herramienta imprescindible en la respuesta que poseen las plantas para adaptarse a diferentes condiciones ambientales, y sus interacciones ecológicas necesarias para su defensa contra herbívoros y enfermedades. |
| Objetivos específicos: Aprender los conceptos elementales para entender el metabolismo. |



Conocer los diferentes metabolitos secundarios y sus aplicaciones en los sectores agrícola, salud e industrial.

Conocer las principales enfermedades de plantas, así como también los órdenes y familias de insectos de interés agronómico y aprender su manejo a través de los MSP mediante la generación de plaguicidas biorracionales.

Método de trabajo:

Esta asignatura es de carácter optativo y está diseñada para ejecutarse mayoritariamente en práctica, (laboratorio e invernadero) mediante la producción sustentable de cultivos (principalmente jitomate, lechuga y rábano en combinación con plantas acompañantes como lavanda, ruda, romero y girasol) y así generar en los estudiantes las habilidades necesarias para desempeñarse en la producción agrícola protegida.

Criterios de evaluación:

Diagnóstica: Al principio de cada curso para ver los conocimientos previos.

Formativa: Para recomendar los materiales correspondientes a cada estudiante.

Sumativa: Ejercicios de asimilación conceptual, así como un ejercicio integrador final.

Diagnóstica: 10 %

Formativa: 40 %

Sumativa: 40 %

Autoevaluación y coevaluación: 10 %

Temario Unidad 1

Introducción a los metabolitos secundarios de plantas.

Conocimiento de fitoquímica: Su impacto en el agroecosistema.

Funciones de los metabolitos secundarios.

Estudio de la carrera evolutiva entre planta / herbívoro.

Conceptos básicos para entender el metabolismo.

Unidad 2

Biodisponibilidad de terpenos.

Conocimiento de los compuestos fenólicos.

Importancia de los flavonoides.

Conocimiento y actividad biológica de los isoflavonoides.

Taninos y su importancia biológica.

Alcaloides y su importancia ecológica.

Unidad 3

Importancia de los insectos.

¿Cómo una especie se "convierte" en plaga?

Características de los principales Órdenes y Familias de insectos de interés agronómico.

Técnicas para el control de plagas: Uso de los metabolitos secundarios en el MIP.

Preparación de bioinsecticidas.

Manejo de producción orgánica en invernadero.



Identificación de insectos y enfermedades de importancia agronómica.

Bibliografía básica:

- Adamski, Z., Blythe, L. L., Milella, L., and Bufo, S. A. 2020. Biological activities of alkaloids: from toxicology to pharmacology. *Toxins* 12:210. <https://doi.org/10.3390/toxins12040210>.
- Alicia-Parrado C. y Ubaque-López, H. 2004. Buenas prácticas agrícolas en sistemas de producción de tomate bajo invernadero. Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
- Arya, S. S., Rookes, J. E., Cahill, D. M., and Lenka, S. K. 2021. Vanillin: A review on the therapeutic prospects of a popular flavouring molecule. *Advances in Traditional Medicine* 1-17. <https://doi.org/10.1007/s13596-020-00531-w>.
- Cárdenas, I. E., y Chan, C. J. 1987. Fecha y método de siembra y protección contra el frío en almácigos de chile jalapeño. *Campo Agrícola Experimental*. SLP: CIANOC-INISS-SARH, San Luis Potosí, 23.
- Carvalho, F.P. 2017. Pesticides, environment, and food safety. *Food and Energy Security* 6:48-60. <https://doi.org/10.1002/fes3.108>.
- Castilla-Prados, N. 2007. Invernaderos de plástico. Tecnología y manejo. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 462 pp.
- Dias, M. C., Pinto, D. C., and Silva, A. M. 2021. Plant flavonoids: Chemical characteristics and biological activity. *Molecules* 26:5377. <https://doi.org/10.3390/molecules26175377>.
- Ertan, K., Türkyılmaz, M., and Özkan, M. 2020. Color and stability of anthocyanins in strawberry nectars containing various co-pigment sources and sweeteners. *Food Chemistry* 310:125856. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125856>.
- Escobar, H. y Lee, R. 2009. Manual de producción de tomate bajo invernadero. Universidad de Bogotá, Colombia. 180 pp.
- García, A. Á., y Carril, E. P. U. 2011. Metabolismo secundario de plantas. *Reduca (biología) Serie Fisiología Vegetal*. 2:119.145.
- González-Cañete, N., y Durán-Agüero, S. 2014. Isoflavonas de soya y evidencias sobre la protección cardiovascular. *Nutrición Hospitalaria* 29:1271-1282. <https://dx.doi.org/10.3305/nh.2014.29.6.7047>.
- Gutiérrez-Cárdenas, O. G., López-Macías, H. J., Peña-Calzada, K., Arias-Robledo, G., Oyoque-Salcedo, G., Zepeda-Jazo, I., Loeza-Lara, P. D., Heil, M., and Hernández-Zepeda, O. F. 2026. Advances in micro-and macrobiological strategies for pest control in berry production systems: A critical review. *Plants* 15:144. <https://doi.org/10.3390/plants15010144>.
- Malavé-Figueroa, A. N. y Sánchez, M. Y. R. 2023. Evolución de las buenas prácticas ambientales en el Módulo de Formación y Desarrollo Comunitario de Rancho Viejo, México: Un estudio comparativo. *Espacio abierto: Cuaderno venezolano de sociología* 32:51-74.
- Moreno-Vega, A. 2013. Mantenimiento y manejo de invernaderos. Ediciones Paraninfo. Madrid, España. 86 pp.