



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 41027
Nombre: Nutrición y bromatología
Ciclo: Máster Universitario Oficial / Postgrado Doctorado
Créditos ECTS: 10
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Anual

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Nutrición y bromatología	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

RUIZ LEAL MARIA JOSE

BARBERA SAEZ REYES

ESTEVE MAS MARIA JOSE

RESUMEN

El módulo de Nutrición y Bromatología proporcionará conocimientos, sobre diseño, formulación y funcionalidad de componentes bioactivos en alimentos.

Se estudiarán los procesos relacionados con los alimentos y su adaptación a las normas vigentes de calidad en el sector agroalimentario. Se contemplarán últimos desarrollos y tendencias en este campo.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS



COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaria

Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.

Conocer bases científicas de la nutrición y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.

Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra región.

Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.

Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.

Obtener la cualificación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.

Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.

Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.



Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Saber evaluar la influencia de los componentes de los alimentos en la calidad de los mismos.

Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.

Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.

Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Nutrición y Bromatología

- Orientación laboral y emprendimiento en el sector agroalimentario.
- Documentación y gestión de la información científica.
- Organismos nacionales y europeos en nutrición y calidad alimentaria.
- Validación de métodos en análisis de alimentos.
- Calidad nutricional: proteica y mejora del perfil nutricional, microbiota, nutrigenómica y nutrigenética.
- Calidad en el sector agroalimentario: información alimentaria, gestión, certificación, auditorías y sostenibilidad.
- Actividad biológica de ingredientes y/o componentes bioactivos de los alimentos: métodos in vivo en vitro.
- Conferencias relacionadas con la calidad alimentaria

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	85,00
Total horas	85,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	18,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	20,00



Estudio y trabajo autónomo	33,00
Preparación de clases	90,00
Preparación de actividades de evaluación	4,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	165,00

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas: El/la ponente, experto/a en el tema a tratar, proporcionará al estudiantado información del tema objeto de estudio (básica y/o complementaria) previamente en el aula virtual. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad dicho material.

Actividades de trabajo en grupo: El/la ponente puede proponer la realización de actividades individuales y/o grupales a los/las estudiantes de master.

Se realizarán jornadas sobre temas específicos de interés como emprendimiento, calidad alimentaria, doctorado industrial e innovación alimentaria.

Durante las clases teóricas y actividades, se relacionará el contenido de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello se pretende proporcionar conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

Para evaluar la teoría se realizarán pruebas a lo largo del periodo de impartición de la asignatura. Dichas pruebas podrán ser escritas y/u *on-line*. El examen constará de preguntas tipo test. Es necesario para superar la asignatura tener una nota igual o superior a 5.

Podrán realizarse actividades evaluables individuales y/o grupales que contribuirán a la nota final como máximo en un 10%.

BIBLIOGRAFÍA

- Lecturas recomendadas por el profesorado disponibles en bases de datos de la UV o accesibles por internet.
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- <http://www.efsa.europa.eu/es>
- <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>



- <https://www.fao.org/home/es>