

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 41027**Nombre:** Nutrición y bromatología**Ciclo:** Máster Universitario Oficial / Postgrado Doctorado**Créditos ECTS:** 10**Curso académico:** 2026-27**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

2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

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 in 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>