



## FITXA IDENTIFICATIVA

### DADES DE L'ASSIGNATURA

**Codi:** 41027  
**Nom:** Nutrició i bromatologia  
**Cicle:** Màster Universitari Oficial / Postgrau doctorat  
**Crèdits ECTS:** 10  
**Curs acadèmic:** 2026-27

### TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	1	Anual

### MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Nutrició y bromatología	OBLIGATÒRIA

### COORDINACIÓ

RUIZ LEAL MARIA JOSE

BARBERA SAEZ REYES

ESTEVE MAS MARIA JOSE

## RESUM

El mòdul de Nutrició i Bromatologia proporcionarà coneixements, sobre disseny, formulació i funcionalitat de components bioactius en aliments.

S'estudiaran els processos relacionats amb els aliments i la seua adaptació a les normes vigents de qualitat en el sector agroalimentari. Es contemplaran últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.

## CONEIXEMENTS PREVIS

### RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ



No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **ALTRES TIPUS DE REQUISITS**

No s'han especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE**

#### **2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària**

Adquirir coneixements sobre els procediments reglamentaris en la gestió de la qualitat alimentària.

Capacitat per adaptar els processos relacionats amb els aliments a les normes vigents d'higiene dels aliments i sistemes de gestió de qualitat.

Conèixer bases científiques de la nutrició i en relació amb els últims desenvolupaments i tendències en aquest camp.

Conèixer la investigació que en alimentació, nutrició i tecnologia alimentària que demana la Comunitat Valenciana.

Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.

Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.

Obtenir la formació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

Obtenir la qualificació necessària per incorporar-se a departaments d'investigació, desenvolupament i innovació dins les empreses del sector agroalimentari.

Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuals problemes i s'anticipin les seves solucions.

Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.

Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.



Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.

Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

Saber avaluar la influència dels components dels aliments en la qualitat d'aquests.

Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.

Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.

Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Nutrició i Bromatologia

- Orientació laboral i empenedoria en el sector agroalimentari.
- Documentació i gestió de la informació científica.
- Organismes nacionals i europeus en nutrició i qualitat alimentària.
- Validació de mètodes en anàlisis d'aliments.
- Qualitat nutricional: proteica, millora del perfil nutricional, microbiota, nutrigenòmica i nutrigenètica.
- Qualitat en el sector agroalimentari: informació alimentària, gestió, certificació, auditories i sostenibilitat.
- Activitat biològica d'ingredients i/o components bioactius dels aliments: mètodes in vivo en in vitro.
- Conferències relacionades amb la qualitat alimentària

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	85,00
<b>Total hores</b>	<b>85,00</b>

**ACTIVITATS NO PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	18,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	20,00
Estudi i treball autònom	33,00
Preparació de classes	90,00
Preparació d'activitats d'avaluació	4,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>165,00</b>

**METODOLOGIA DOCENT**

Classes teòriques: el/la ponent, expert/a en el tema a tractar, proporcionarà a l'estudiantat informació del tema objecte d'estudi (bàsica i/o complementaria) prèviament a l'aula virtual. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat aquest material.

Activitats de treball en grup: El/la ponent pot proposar la realització d'activitats individuals i/o grupals als/les estudiants de màster.

Es realitzaran jornades sobre temes específics d'interès com a emprenedoria, qualitat alimentària, doctorat industrial i innovació alimentària.

Durant les classes teòriques i activitats, es relacionarà els continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es pretén proporcionar coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar dites ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

**AVALUACIÓ**

Per a avaluar la teoria es realitzaran proves al llarg del període d'impartició de l'assignatura. Aquestes proves podran ser escrites i/o en línia. L'examen constarà de preguntes tipus test. És necessari per a superar l'assignatura tindre una nota igual o superior 5.

Podran realitzar-se activitats avaluable individuals i/o grupals que contribuïran a la nota final com a màxim en un 10%.

**BIBLIOGRAFIA**

- Lectures recomanades pels professors i professores disponibles en bases de dades de la UV o accessibles per internet.



- [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](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>