

Máster Universitario de Gestión e Innovación Nutricional en Empresas Alimentarias (MINEA)

Industria Alimentaria y su Regulación

1. Presentación

Titulación: Máster Universitario de Gestión e Innovación Nutricional en Empresas Alimentarias (MINEA)

Materia: Innovación en nutrición para el cuidado de la salud / Diseño de alimentos saludables y estudios nutricionales, empresas alimentarias y su regulación.

Carácter: Obligatorio

Créditos (ECTS): 2 ECTS

Departamento/Facultad: Farmacia y Nutrición

Idioma en que se imparte: español

Profesor responsable: Diana Ansorena. Otros profesores: Eduardo Cotillas (director de I+D+i de FIAB), Yolanda Aquerreta (Instituto de Salud Pública del Gobierno de Navarra), Cristina Natal (Servicio de Gestión de la Investigación Universidad de Navarra), Irene Nuin (EFSA).

2. Resultados de Aprendizaje

Conocimientos

R3. Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS).

Competencias

R7. Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto.

Habilidades o Destrezas

R12. Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS).

3. Actividad formativa

Esta es una asignatura de 2 ECTS (50 h). El trabajo se distribuye de la siguiente manera:

- Clases presenciales teóricas: 6h
- Clases presenciales prácticas y talleres: 14h



- Tutorías: 2h
- Trabajos dirigidos: 1h
- Trabajo no presencial del alumno: 24h
- Pruebas de evaluación 3h

4. Evaluación

Convocatoria ordinaria

SE1- Intervención en clases, seminarios, casos prácticos y prácticas (15% calificación global):

Se valorará la participación activa del alumnado en las clases teóricas, seminarios y casos, mediante intervenciones públicas o a través de ADI.

SE2– Realización de pruebas de evaluación parciales o finales (60% calificación global):

Se realizará un examen escrito (de respuestas múltiples tipo test, preguntas cortas, desarrollo de un tema, resolución de un caso práctico, etc.) al final de la asignatura.

SE3- Trabajo en equipo (25%): Se valorará la presentación escrita de un informe (realizado en equipo) sobre la influencia de la regulación en la evolución de la composición de alimentos.

La calificación global de la asignatura corresponderá a la ponderación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales indicadas anteriormente.

Los resultados obtenidos por el estudiante se calificarán con la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal:

- 0-4,9: Suspenso (SS)
- 5,0-6,9: Aprobado (AP)
- 7,0-8,9: Notable (NT)
- 9,0-10: Sobresaliente (SB)

Convocatoria extraordinaria

Los alumnos que no aprueben en la convocatoria ordinaria (puntuación mínima de 5 sobre 10), deberán volver a realizar las pruebas correspondientes (examen/trabajo) con las mismas características anteriormente citadas en la convocatoria ordinaria.

5. Programa

1. Introducción a la industria alimentaria: situación actual, retos y perspectivas de futuro.
2. Contexto legislativo actual en Europa y otros entornos (USA, Asia).
3. Actualización en disposiciones legislativas sobre declaraciones nutricionales y saludables, nuevos alimentos, fuentes de nutrientes para el enriquecimiento de alimentos, envasado de alimentos.
4. Control oficial de la cadena alimentaria: protocolos de inspección y aspectos teórico-prácticos.



5. Certificaciones más habituales en industria alimentaria. Implicaciones internacionales.
6. Propiedad Industrial e Intelectual (IP) en industria alimentaria. Comercialización y Gestión de la IP.
7. Caso práctico: Se valorará, por parte de grupos de alumnos, la influencia de la aplicación de las declaraciones de salud sobre el contenido en grasa, azúcares y energía de alimentos: revisión bibliográfica y selección y comentario de 4 artículos relacionados con el tema.

8. Bibliografía y recursos

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

<https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/actividad-legislativa/default.aspx>

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad/legislacion/recopilaciones-monograficas/>

<https://www.efsa.europa.eu/es/applications/nutrition/regulationsandguidance>

<https://www.efsa.europa.eu/en>

<http://www.aesan.msc.es/>

9. Horarios atención

Previa cita por correo electrónico (dansorena@unav.es)