Universidad de Navarra

Industria alimentaria y su regulación (MINEA)

Guía docente 2026-27

PRESENTACIÓN

Breve descripción:

- **Titulación**: Máster Universitario de Gestión e Innovación Nutricional en Empresas Alimentarias (MINEA)
- **Módulo/materia:** Innovación en nutrición para el cuidado de la salud / Diseño de alimentos saludables y estudios nutricionales, empresas alimentarias y su regulación
- **ECTS**: 2ECTS
- **Semestre**: Primer semestre
- **Carácter**: Obligatorio
- **Profesorado**: Diana Ansorena (Responsable), Yolanda Aquerreta (Instituto de Salud Pública y Laboral del Gobierno de Navarra), Cristina Natal (Servicio Gestión de la Investigación Universidad de Navarra), Irene Nuin (EFSA).
- **Idioma**: Español
- **Aula, Horario**: Ver Cronograma

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

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).

PROGRAMA

A lo largo de diferentes sesiones se abordarán contenidos relacionados con:

1. Contexto legislativo actual en Europa y otros entornos (USA, UK, Asia). Fuentes bibliográficas para la actualización en legislación alimentaria.

2. Actualización en disposiciones legislativas sobre ingredientes y fuentes de nutrientes para el enriquecimiento de alimentos, etiquetado y declaraciones nutricionales y saludables, nuevos alimentos, complementos alimenticios, envasado de alimentos, sostenibilidad en industria alimentaria: bases teóricas y casos prácticos.

3. Control oficial de la cadena alimentaria: seguridad alimentaria. Protocolos de autocontrol e inspección: aspectos teórico-prácticos.

4. Certificaciones más habituales en industria alimentaria. Implicaciones internacionales.

5. Propiedad Industrial e Intelectual (IP) en industria alimentaria. Comercialización y Gestión de la IP. Bases teóricas y caso práctico.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- **2 ECTS x 25h = 50h**
- Clases presenciales teóricas: 6h
- Clases presenciales prácticas y talleres: 15h
- Tutorías: 2h
- Trabajo no presencial del alumno: 24h
- Pruebas de evaluación: 3h

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

SE1- Intervención en clases, seminarios, casos prácticos y prácticas (40% 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.

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 con las mismas características anteriormente citadas en la convocatoria ordinaria.

Información adicional:

Los estudiantes con necesidades educativas especiales deberán ponerse previamente en contacto con la Coordinación de Estudios de la (facultad/escuela) para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones (por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes). Dicha autorización deberá ser enviada por el alumno al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.

"ATENCIÓN: Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra"

HORARIOS DE ATENCIÓN

Dra. Ansorena.(dansorena@unav.es)

- Horario de tutoría: previa cita por correo electrónico

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/
- https://food.chemlinked.com/