



## 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 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. Introducción a la industria alimentaria: situación actual, retos y perspectivas de futuro.
2. Contexto legislativo actual en Europa y otros entornos (USA, UK, Asia). Fuentes bibliográficas para la actualización en legislación alimentaria.



3. Actualización en disposiciones legislativas sobre declaraciones nutricionales y saludables, nuevos alimentos, ingredientes y fuentes de nutrientes para el enriquecimiento de alimentos, complementos alimenticios, envasado de alimentos, sostenibilidad en industria alimentaria: bases teóricas y casos prácticos.
4. Control oficial de la cadena alimentaria: seguridad alimentaria. Protocolos de autocontrol e inspección: 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. Bases teóricas y caso práctico.
7. Caso práctico: Se valorará, por parte de grupos de alumnos, la influencia de la legislación (reformulación y aplicación de declaraciones de salud) sobre el contenido en grasa, azúcares y energía de alimentos, así como en el comportamiento por parte de consumidores: revisión bibliográfica y selección y comentario de artículos relacionados con el tema.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- 2 ECTS x 25h = 50h
- 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

## EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA

SE1- Intervención en clases, seminarios, casos prácticos y prácticas (25% 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 (15%): 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 y en el uso de declaraciones en el etiquetado.

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)



# Universidad de Navarra

- 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.

### 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](mailto: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/>