

COMPETENCIAS DEL MÁSTER EN NUEVOS ALIMENTOS

Las competencias básicas del Máster en Nuevos Alimentos se ajustan a las descritas en el Anexo I del RD 1393/2007 y su posterior modificación RD 861/2010 por los que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. El resto de competencias (generales, transversales y específicas) se detallan a continuación:

Competencias generales

- 1 - Adquirir conocimientos teóricos y destrezas experimentales avanzadas para resolver problemas y desarrollar nuevos retos en el área de las ciencias de la alimentación.
- 2 - Saber aplicar los conceptos, principios, teorías y modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica respecto a la formulación de nuevos alimentos.
- 3 - Capacidad de razonamiento, análisis crítico y síntesis de ideas nuevas para la elaboración de nuevos alimentos, abarcando niveles más integradores, como los vinculados a la biodiversidad y al medio ambiente.
- 4 - Capacidad para buscar, analizar y gestionar información para planificar un trabajo experimental, un desarrollo científico o un plan de investigación.
- 5 - Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad composiciones escritas o argumentos motivados, redactar planes, proyectos de trabajo o artículos científicos.

Competencias específicas

- 1 - Conocer las características químicas de los ingredientes bioactivos presentes en los alimentos, sus fuentes naturales de obtención y los innovadores procesos tecnológicos empleados en su producción.
- 2 - Aplicar métodos avanzados para la caracterización química de ingredientes bioactivos.
- 3 - Conocer el efecto en el organismo de las distintas clases de ingredientes bioactivos, así como saber evaluar su funcionalidad, biodisponibilidad y bioaccesibilidad.
- 4 - Diseñar la incorporación de ingredientes funcionales a un alimento base, teniendo en cuenta sus propiedades tecnofuncionales así como el proceso tecnológico implicado en su elaboración.
- 5 - Conocer los procedimientos a seguir para la petición y obtención de una autorización europea respecto al uso de una determinada declaración de propiedad saludable en alimentos.
- 6 - Aprender a diseñar protocolos de estudios de intervención para la evaluación de la funcionalidad de ingredientes bioactivos.
- 7 - Aprender la metodología de investigación en el ámbito de las ciencias experimentales
- 8 - Adquirir las estrategias apropiadas para la resolución de problemas concretos de investigación, desarrollo e innovación en el campo de los nuevos alimentos.

Competencias transversales

- 1 - Capacidad de análisis, síntesis y gestión de la información científica.
- 2 - Capacidad para la reflexión, toma de decisiones y resolución de problemas, aplicando los principios del método científico.
- 3 - Capacidad de organización y planificación.
- 4 - Capacidad para emprender el desarrollo de su profesión con un alto grado de autonomía, fomentando la creatividad y el espíritu emprendedor.
- 5 - Saber reconocer la necesidad de mejora personal continua y las oportunidades para conseguirlo.
- 6 - Capacidad de trabajo en equipo, con responsabilidad y compromiso.
- 7 - Adquirir un compromiso ético y sensibilidad hacia temas medioambientales.