

## Módulo 1 FUNDAMENTAL (27 ECTS)

### Materia 1.1 Producción de Alimentos Funcionales (14 ECTS)

#### Asignaturas

- Obtención y Caracterización de Ingredientes Alimentarios (9 ECTS)
- Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (5 ECTS)

### Materia 1.2 Ingredientes Alimentarios Bioactivos (13 ECTS)

#### Asignaturas

- Ingredientes Bioactivos I (5 ECTS)
- Evaluación de la Funcionalidad de Ingredientes Bioactivos (3 ECTS)
- Ingredientes Bioactivos II (5 ECTS)

## Módulo 2 ESPECIALIZACIÓN (13 ECTS)

### Materia 2.1 Nuevas tecnologías en Alimentos (14 ECTS)

#### Asignaturas

- Últimos Avances en Tecnología de Producción de Ingredientes Alimentarios (5 ECTS)
- Innovación en Química Culinaria (3 ECTS)
- Nuevas Tendencias en la Elaboración de Alimentos (3 ECTS)
- Biotecnología Alimentaria Avanzada (3 ECTS)

### Materia 2.2 Innovación en Alimentación y Salud (13 ECTS)

#### Asignaturas

- Nutrigenómica y Nutrición Personalizada (5 ECTS)
- Alergenicidad y Toxicología Alimentaria (5 ECTS)
- Investigación, Desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria (5 ECTS)

## Módulo 3 TRABAJO FIN DE MÁSTER (20 ECTS)

El Trabajo Fin de Máster permitirá que el estudiante aplique el método científico, integrando los conocimientos y competencias adquiridos, mediante la realización de un trabajo (preferentemente práctico) en un centro de investigación.

El estudiante se integrará en el centro correspondiente como un miembro más del grupo de trabajo, durante un período de entre 2 y 4 meses, dependiendo de la dedicación semanal, y aplicará las enseñanzas recibidas en las clases teóricas y prácticas del Máster, completando su formación en la línea o tema de investigación que se defina.

De este modo los estudiantes adquieren una formación que les permite continuar en el campo de la investigación a través de programas de doctorado, así como sumarse al sector empresarial con un valor añadido de especialización y capacitación.

 MÁS INFORMACIÓN EN:

Centro de estudios de posgrado  
[www.uam.es/posgrado](http://www.uam.es/posgrado)  
Teléfonos: 91 497 41 10 / 40 57 / 5085

Facultad de Ciencias  
[www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias](http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias)

Coordinador del Máster  
**Tiziana Fornari**  
[informacion.master.nuevosalimentos@uam.es](mailto:informacion.master.nuevosalimentos@uam.es)

# MÁSTER EN NUEVOS ALIMENTOS



Sección Departamental de  
Ciencias de la Alimentación  
Departamento de Química Física Aplicada

# DESCRIPCIÓN

El **Máster en Nuevos Alimentos** plantea el estudio del binomio alimentación-salud, considerando a los alimentos no sólo como objeto sino también en cuanto a sus efectos sobre la dieta y la salud humana.

Está dirigido a estudiantes que desean adquirir una preparación avanzada en el área de las nuevas tendencias en alimentación, la vinculación de los alimentos con la posibilidad de contribuir a mejorar el estado de salud, y las aplicaciones prácticas para el diseño, desarrollo y comercialización de estos nuevos alimentos.

## TIPO DE ASIGNATURA

## ECTS

Obligatorias

27

Optativas

13

Trabajo FIN de MÁSTER

20

Total

60



# OBJETIVOS

- Estudiar las características químicas de los ingredientes bioactivos presentes en los alimentos.
- Conocer sus fuentes naturales de obtención y los innovadores procesos tecnológicos empleados en su producción.
- Aplicar métodos de análisis avanzados para la caracterización química de estos ingredientes.
- Aprender a evaluar propiedades funcionales, biodisponibilidad y bioaccesibilidad



El estudiante aprenderá a diseñar la incorporación de ingredientes funcionales para la elaboración de nuevos alimentos y conocerá los procedimientos a seguir para obtener una autorización europea de declaración de propiedad saludable, aplicando la metodología de investigación para potenciar el desarrollo e innovación en el campo de los nuevos alimentos.



# LÍNEAS DE TRABAJO

- Obtención y caracterización de ingredientes alimentarios saludables.
- Funcionalidad biológica de ingredientes alimentarios.
- Evidencias científicas de su contribución al mantenimiento de la salud.
- Desarrollo científico y tecnológico dirigido hacia una alimentación personalizada.

## Perfil recomendado del estudiante

Titulado superior (Licenciatura o Grado) en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Ciencias de la Alimentación, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales, Ingenieros o Graduados en Ingeniería en especialidades afines (agronómica, ambiental, química, alimentos)



Institutos de Investigación Colaboradores

**CIAL**  
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

**instituto imdea**  
alimentación

