

Resultados de aprendizaje. MATERIA 1: Nuevas tendencias en nutrición y salud (10 ECTS)

RA1 - Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles. TIPO: Conocimientos o contenidos

RA2 - Conocer herramientas -desde las ómicas a la inteligencia artificial- que nos permiten mejorar el diseño de alimentos y de dietas saludables. TIPO: Conocimientos o contenidos

RA5 - Analizar los factores que influyen en el comportamiento alimentario y el rol del consumidor en las empresas alimentarias. TIPO: Competencias

RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias