

Resultados de aprendizaje. MATERIA 2: Diseño de alimentos saludables y estudios nutricionales, empresas alimentarias y su regulación (10 ECTS)

RA1. Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles.

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

RA3. 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).

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

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

RA7. Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto.

RA12. 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).

RA13. Analizar estudios de intervención en sujetos humanos para la evaluación de alimentos (ingredientes) saludables.