

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE MÁSTER EN LA UAM?

En el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el interés académico y profesional de estudiar este Máster viene dado por la necesidad de formar profesionales e investigadores en el campo de la formulación de Nuevos Alimentos, principalmente alimentos de uso específico para la salud. En España el mercado de los alimentos saludables ha sufrido un notable incremento en los últimos años, y se estima para los próximos años un crecimiento más moderado en todo el mundo. Para cumplir con las actuales normativas europeas, estos alimentos deben ser integrados en el mercado mediante investigaciones científicas que avalen su capacidad para contribuir a mantener un buen estado de salud y/o reducir el riesgo de padecer ciertas enfermedades, especialmente las enfermedades crónicas.

Existen en España pocos másteres donde se estudian los alimentos desde el punto de vista de su efecto sobre la salud. Varias universidades españolas ofrecen másteres vinculados a la seguridad alimentaria, en otros se estudian los alimentos desde un enfoque exclusivamente nutricional, incluida la nutrición personalizada, mientras que otros másteres van orientados a sectores alimentarios específicos (aceites, carnes etc.), incluyendo aspectos como su cultivo o su explotación ganadera, o bien dirigidos al campo de la agro-tecnología alimentaria, ingeniería, biotecnología, junto con la gastronomía y hostelería, todos ellos con objetivos y competencias diferentes al **Máster en Nuevos Alimentos**.



Cincuenta Aniversario

Más información en:

Centro de Estudios de Posgrado

Campus de Cantoblanco
C/ Francisco Tomás y Valiente, 2
28049 Madrid

Tel: +34 91 497 4110 / 4057 / 5087
e-mail: posgrado.official@uam.es

www.uam.es/posgrado

excelencia Campus Internacional UAM
CSIC+

UAM Universidad Autónoma
de Madrid

Ciencias

M

Máster Universitario en NUEVOS ALIMENTOS

UAM Universidad Autónoma
de Madrid

excelencia Campus Internacional UAM
CSIC+



INFORMACIÓN GENERAL

Título: Máster Universitario¹ en Nuevos Alimentos.

Rama de Conocimiento: Ciencias

Número de créditos ECTS: 60

Precio público: El mínimo fijado por la Comunidad de Madrid²

Carácter: Orientado a la investigación

Modalidad: Presencial

Idioma de impartición: Español

Lugar de impartición: Facultad de Ciencias

Web del Máster: www.uam.es/munuevosalimentos

Contacto: informacion.master.nuevosalimentos@uam.es

Estructura del plan de estudios:

Tipo de materia	ECTS
Obligatorias	27
Optativas	13
Trabajo fin de Máster	20
Total	60

¹ Según la legislación española, todos los Másteres Universitarios, con independencia de su carácter, otorgan nivel académico MECES 3, es decir, acceso al nivel de estudios de Doctorado.

² A modo orientativo, el precio por ECTS para el curso 2016-17 fue de 52,65 € para estudiantes miembros de la UE, y 84,07 € para extranjeros no comunitarios y no residentes.



DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS

El **Máster en Nuevos Alimentos** está orientado al estudio del binomio alimentación-salud, considerando el alimento no sólo como objeto sino también en cuanto a sus efectos sobre la dieta y la salud humana. Los nuevos alimentos de uso específico para la salud constituyen un mercado en auge y deben ser integrados en el mercado mediante investigaciones científicas que los avalen.

Tras la realización de este Máster los estudiantes adquieren una formación avanzada en ciencia y tecnología de los alimentos, en aspectos vinculados a la nutrición, la alimentación y la salud, para ser capaces de desarrollar nuevos productos, con el rigor científico que demandan, cumpliendo con los requisitos de calidad, legislación y eficacia, para que puedan ser implantados en el mercado de forma segura para beneficio del consumidor, de la industria alimentaria y de la sociedad en general.

Los objetivos principales del Máster son:

- Conocer las características químicas y funcionales de los ingredientes bioactivos alimentarios, sus fuentes de obtención y los procesos de producción.
- Aplicar métodos avanzados para su caracterización química, así como para evaluar su funcionalidad, biodisponibilidad y bioaccesibilidad.
- Diseñar la incorporación de estos ingredientes a un alimento base, teniendo en cuenta sus propiedades tecno-funcionales y el proceso tecnológico implicado en su elaboración.
- Aplicar los conceptos, principios, teorías y modelos adquiridos en el campo académico, de la investigación y de la innovación industrial, respecto a la formulación de nuevos alimentos.

DESTINATARIOS

El Máster en Nuevos Alimentos va dirigido a titulados de grado superior (Licenciatura o Grado) en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias de la Alimentación, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales, así como Ingenieros o Graduados en Ingeniería de especialidades afines

En el caso de los solicitantes procedentes de otros países, los estudiantes pueden haber cursado estudios superiores en las áreas descritas anteriormente sin equivalente directo en España.

EGRESADOS Y EMPLEABILIDAD

En el **Máster en Nuevos Alimentos** se forman profesionales con conocimientos y destrezas especializadas en el diseño de alimentos de uso específico para la salud, así como para el apoyo a nuestros legisladores en temas de seguridad alimentaria, de modo que puedan abordar la investigación, desarrollo e innovación en el campo de los nuevos alimentos.

La titulación va dirigida a la formación de profesionales para empresas del sector alimentario y afines, parafarmacia, industria cosmética, especialmente en departamentos de innovación y desarrollo tecnológico. También, los egresados podrán continuar una carrera científica en centros de investigación y/o tecnológicos.

CONTEXTO DE ESTOS ESTUDIOS EN LA UAM



ESTANCIAS EN CENTROS DE INVESTIGACIÓN

El **Máster en Nuevos Alimentos** tiene convenio con los dos centros de investigación del área de ciencia y tecnología de los alimentos situados en el Campus de Excelencia UAM+CSIC:

- Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (UAM+CSIC)
- Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA) en Alimentación

ACTIVIDADES DESTACADAS

En el Máster participan también investigadores y profesionales externos, españoles y extranjeros, quienes imparten seminarios aportando valor añadido a las asignaturas, los últimos avances en temas específicos, así como la visión empresarial del mercado de los alimentos de uso específico para la salud. También se realizan visitas externas a empresas del sector, y a plataformas de investigación y/o tecnológicas.

