



La salud por la alimentación

Máster interuniversitario organizado conjuntamente por la Universidad Pública de Navarra y La Rioja para formar a investigadores especializados en temas de alimentación y salud humana.

Arantza García

El objetivo del máster es que el alumno pueda realizar un trabajo original en el ámbito de los alimentos y la salud humana.

DURANTE el año 2008 se produjeron numerosas alertas alimentarias, pero también investigaciones que abren las puertas a un sinfín de posibilidades tecnológicas de mejora de la salud alimentaria.

El año 2008 será recordado, en el ámbito de la seguridad alimentaria, por la detección de alertas y crisis alimentarias como la que afectó a China poco antes de la inauguración de los Juegos Olímpicos. Más cercanas han sido la contaminación de aceite de girasol con hidrocarburos detectada en España, o la presencia de biotoxinas en vieiras procedentes de la Ría de Ferrol. Estas crisis han ido acompañadas de sucesivas investigaciones destinadas a mejorar la seguridad de los alimentos, muchas de ellas de la mano de la nanotecnología, que se convierte en una de las líneas de estudio con más futuro en el campo

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria existe, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y poder llevar así una vida activa y sana.

La seguridad alimentaria es un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos. Y aunque son muchos los organismos internacionales y nacionales que se empeñan en su cumplimiento, las previsiones a corto y medio plazo sobre la seguridad alimentaria mundial, influenciadas además por el cambio climático, no son muy optimistas.

En noviembre de 1996 responsables de

gobiernos y estados de más de 180 naciones reunidos en Roma en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA), por invitación de la FAO, firmaron la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. En ella reafirmaron el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre, comprometiéndose a consagrar su voluntad política y dedicación común y nacional a conseguir la seguridad alimentaria para todos y a realizar un esfuerzo constante para erradicar el hambre de todos los países. El objetivo más inmediato: reducir el número de personas desnutridas a la mitad de su nivel actual antes de 2015.

PLAN DE ESTUDIOS

- El plan de estudios se estructura en módulos de asignaturas fundamentales y comunes para todas las universidades participantes en el máster:
- • Módulo de Biotecnología alimentaria (9 ECTS).
- • Módulo de Calidad y Seguridad alimentaria (9 ECTS).
- • Módulo de Nutrición y Salud (9 ECTS).
- • Seminarios de Investigación.
- • Módulo metodológico (9 ECTS).
- Asimismo, el alumno podrá cursar hasta 6 ECTS en asignaturas de otros másteres que oferte su universidad y que el alumno elija, con el visto bueno de su tutor académico (consignados como créditos de asignaturas afines).

de la seguridad alimentaria. Este título interuniversitario persigue dotar de una correcta formación investigadora a los alumnos en el ámbito de las ciencias de los alimentos y la salud humana.

El futuro de la industria alimentaria

La actividad de la industria alimentaria española tiene una destacable importancia en el conjunto de la economía. El contexto global en el que opera esta industria es un escenario extraordinariamente complejo. Al recrudescimiento de la competencia en el mercado interno, hemos de añadir mayores exigencias técnicas, sanitarias y también medioambientales por parte de las autoridades reguladoras. A la luz de los nuevos descubrimientos y buscando siempre la mayor seguridad y la higiene de los productos,

Más información

■ **Título:** Máster en Alimentos y Salud Humana.

■ **Universidad coordinadora:** Universidad de La Rioja.

■ **Acceso:** De acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, para acceder al programa oficial de máster es necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster.

Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al EEES sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas

de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster.

■ **Modalidad de impartición:** Semi-presencial.

■ **Créditos:** Mínimo 60 créditos ECTS.

■ **Duración:** Un curso académico

■ **Admisión:** La selección de aspirantes se realizará por evaluación de su curriculum vitae, considerando la idoneidad de la titulación, la experiencia investigadora y profesional en temas afines al programa, el expediente académico y otros méritos. La Comisión académica asignará un profesor tutor al alumno. No está prevista ninguna prueba especial de acceso al título.

■ **Más información:** secretaria.cienciasmn@unavarra.es

surgen nuevas disposiciones legales que condicionan la producción de las empresas, exigencias que requieren un alto nivel técnico y cuantiosas inversiones.

Los profesionales formados en este máster podrán desarrollar una actividad investigadora en ámbitos científico-tecnológicos vinculados a la industria alimentaria: institutos y centros públicos de investigación, departamentos de I+D+i, de gestión de la calidad, de desarrollo de nuevos productos, laboratorios de control de calidad, centros tecnológicos, de apoyo, servicio e investigación en temas de alimentos y salud humana.

Hablar de investigación en seguridad alimentaria obliga a hacerlo sobre todo de nanotecnología, una de las líneas de trabajo con más futuro en el campo de la seguridad alimentaria. Otro de los campos que ha sido eje de investigación durante este año es el de la salud del ga-

nado. Otra de las prioridades en materia de seguridad de los alimentos es reducir la carga bacteriana de la forma más natural posible. ✧

El alumno conocerá las diferentes técnicas experimentales y métodos de trabajo desarrolladas por los grupos de investigación de la industria alimentaria.

