

Asignatura de Retos en seguridad alimentaria

ONLINE Y SIN HORARIO

Asignatura Online de Retos en seguridad alimentaria

Inicio

11 mar 2026

100%

Online

Idiomas: Español, Catalán

Precio: 853 €

Solicita información

Matricúlate



Metodología 100% online



1.ª universidad online del mundo



Acompañamiento personalizado

Presentación

Esta asignatura ofrece una visión completa de los procesos tecnológicos en la cadena alimentaria, el control de seguridad, la relación entre la biodisponibilidad de nutrientes y la salud, y el análisis de nuevos alimentos seguros y sostenibles. Con un enfoque práctico y actualizado, adquirirás las competencias necesarias para destacar en el sector de la seguridad alimentaria.

¿Por qué es importante estudiar la asignatura Retos en seguridad alimentaria?

Conocimiento experto: adquirirás una comprensión avanzada sobre la planificación, la selección y la provisión de alimentos, con el objetivo de promover el bienestar y la salud de las personas y las comunidades, a fin de contribuir a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Normativa alimentaria: serás capaz de interpretar y aplicar la normativa vigente en materia de fabricación, etiquetado y publicidad de alimentos, así como las políticas alimentarias orientadas a garantizar una alimentación segura, saludable y sostenible.

Salud y nutrición: analizarás el impacto de los nutrientes, los alimentos y los patrones alimentarios sobre la salud, e integrarás conocimientos de nutrición, tecnología y seguridad alimentaria.

¿Cómo puedes poner en práctica los conocimientos adquiridos?

Desarrollar proyectos: aplicarás enfoques innovadores y basados en la evidencia científica al diseño y la ejecución de proyectos académicos y profesionales en el ámbito de la alimentación y la salud.

Elaborar material educativo: crearás y validarás material educativo sobre alimentación y seguridad alimentaria.

Control y seguridad: diseñarás y evaluarás sistemas de control y gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de producción y distribución.

Nuevos alimentos: evaluarás la seguridad, la calidad y la sostenibilidad de nuevos alimentos y complementos alimentarios, teniendo en cuenta las necesidades tecnológicas y legales.

La UOC, la mejor universidad online

Somos la universidad online del Estado mejor posicionada en los principales rankings de calidad universitaria.



Contenidos

Contenidos

- Procesos tecnológicos en las distintas fases de producción o procesamiento, envasado, conservación y distribución de alimentos
- Tratamientos tecnológicos sobre la biodisponibilidad de nutrientes y su relación con la salud
- Control y seguridad alimentaria
- Nuevos alimentos seguros y sostenibles dentro del marco legal

Objetivos y competencias

Conocimientos

- Dominar la planificación, la selección, la preparación, el desarrollo y la provisión de los alimentos para mejorar el bienestar y la salud de las personas, las familias y las comunidades, y para repercutir favorablemente en los sistemas alimentarios.
- Interpretar las normativas para la regulación de la fabricación o procesamiento, el etiquetado y la publicidad de alimentos, así como el resto de las políticas alimentarias encaminadas a conseguir una alimentación saludable, segura, apetecible y sostenible.
- Examinar los efectos de los nutrientes, alimentos y patrones de alimentación en la salud.

Habilidades o destrezas

- Transmitir conocimiento experto sobre alimentación y salud de forma efectiva a públicos especializados y no especializados.
- Aplicar de forma sistemática enfoques creativos y originales en el desarrollo de proyectos académicos y profesionales y en la resolución de problemas vinculados a la alimentación y la salud.
- Elaborar y validar material educativo sobre alimentación y seguridad alimentaria para apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Resultados de aprendizaje

- Reconocer la implicación de los procesos tecnológicos en las diferentes fases de producción o procesamiento, envasado, conservación y distribución de alimentos.
- Identificar y evaluar el efecto de diferentes tratamientos tecnológicos sobre la biodisponibilidad de nutrientes y su relación con la salud.
- Diseñar y evaluar procesos de control y seguridad alimentaria.
- Evaluar nuevos alimentos o complementos alimentarios saludables, seguros y sostenibles teniendo en cuenta la seguridad y la calidad alimentarias, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

Recursos para el aprendizaje

La UOC ofrece un **modelo flexible** que permite al estudiantado **aprender en cualquier lugar y en cualquier momento**. El estudiante puede adaptar el proceso de aprendizaje en función de su estilo de vida, y consultar y utilizar los recursos de aprendizaje en diferentes formatos y desde múltiples dispositivos.

En las aulas se trabaja en una modalidad de acción formativa compacta construida a partir de una situación definida alrededor de un **reto**, basada en competencias y cuyo núcleo es una actividad.

Esta modalidad permite un aprendizaje:

- Flexible.
- Cercano al ritmo y al esfuerzo del estudiantado.
- Contextualizado en la realidad socioprofesional que da sentido a la titulación.

Se proporciona una **selección de recursos (Niu)** para la resolución de los retos que se plantean en las aulas. El Niu tiene una estructura tipo mosaico y permite integrar recursos producidos por la UOC, otros recursos que la UOC tiene en la Biblioteca o recursos de la red. Cada recurso se acompaña de información que ayuda al estudiantado a planificar y organizar su trabajo.

La UOC se plantea el reto de hacer evolucionar el concepto de módulo didáctico con la intención de ofrecer **diversidad de formatos en función de las necesidades pedagógicas**. De este modo, el abanico de recursos se amplía con contenidos innovadores y atractivos para responder a los distintos estilos de aprendizaje y generaciones de aprendices, incorporando las nuevas tendencias en aprendizaje en línea. En este sentido, los recursos pueden estar presentes en diferentes idiomas (español o inglés), en función de su tipología.

+ [¿Quieres consultar más información sobre los recursos de la UOC?](#)

Profesorado

Dirección de los Estudios

Salvador Macip Maresma

Doctor en Medicina y Cirugía de la Universidad de Barcelona. Profesor de Medicina Molecular en el Departamento de Biología Molecular y Celular de la Universidad de Leicester, donde dirige el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory.

Profesor de pregrado y posgrado desde 2008. Ha publicado más de cincuenta artículos en revistas biomédicas indexadas en PubMed. Ha publicado libros de divulgación científica y colabora regularmente con varios medios de comunicación.

Dirección del programa

Anna Bach Faig

Doctora en Salud Pública Nutricional, master en Nutrición y Salud Pública por la University of Glasgow y licenciada en Farmacia. Investigadora en el grupo de investigación FoodLab y en el Centro Catalán de la Nutrición (CCNIEC). Destacada trayectoria en el estudio de los patrones alimenticios (Dieta Mediterránea) en la prevención de las principales enfermedades crónicas. Con la OMS EU ha liderado la investigación sobre las prioridades por la implementación de políticas por una alimentación saludable y sostenible.

Profesorado propio

Alicia Aguilar Martinez

Requisitos de acceso

Se recomienda un nivel de competencia en **lengua inglesa equivalente al B2** del Marco común europeo de referencia para las lenguas que permita la **consulta y comprensión de recursos de aprendizaje y artículos científicos en inglés**.

Se recomienda un nivel de competencia de usuario en el **uso de las tecnologías de la información y la comunicación**.

Requisitos técnicos

Para el seguimiento de esta asignatura es necesario disponer de un ordenador de sobremesa o portátil con conexión a internet (por banda ancha, ADSL o cable) y un monitor con una resolución mínima de 1.024 x 768 píxeles. Para poder consultar algunos materiales también puede ser necesario un lector de DVD.

Es recomendable que la CPU (ya sea de un ordenador de sobremesa o de un portátil) tenga como mínimo 2 GB de memoria RAM y 2 GHz de velocidad de procesador.

Es necesario un sistema operativo Windows XP (o superior), Mac OS o Linux*. También se requiere tener instalado uno de los siguientes navegadores: Internet Explorer 9.0 (o superior), Mozilla Firefox o Chrome.

* Debido a la gran variedad de distribuciones que existen, no especificamos todas las versiones posibles.

La UOC, la mejor universidad online

Matrícula y precio

Proceso de matrícula

1 Formularios de matrícula

Rellena el formulario de matrícula del curso concreto que te interesa, que encontrarás a la parte superior de la página.

2 Acceso al Campus

Si no recuerdas las claves de acceso al campus virtual, las puedes recuperar desde el [siguiente enlace](#).

¿Cuándo te puedes matricular?

En la UOC puedes matriculararte en dos momentos diferentes del año. Escoge la opción que mejor se adapte a sus necesidades. Consulta el plazo de matriculación y el inicio de curso en la página de los estudios que te interesen cursar.



Matriculación a partir de abril

para comenzar el curso en **septiembre u octubre**



Matriculación a partir de octubre

para comenzar el curso en **febrero o marzo**

Concepto	Precio
Precio del curso	853 €

El precio de este programa será el vigente en el momento de formalizar la matrícula. Sujeto a revisión anual.



122.750 graduados y graduadas



89 % de estudiantes que estudian y trabajan



79 % volvería a escoger la UOC

El pago de los cursos se efectúa con tarjeta.

1. TPVV: pago con una tarjeta de crédito o de débito de cualquier entidad financiera, mediante el TPVV (terminal de punto de venta virtual) de «la Caixa».

Información sobre el desistimiento de matrícula

Descuentos

La UOC ofrece una serie de descuentos. Si puedes acogerte a alguno, en el momento de hacer la matrícula debes elegirlo en el desplegable del apartado *Descuentos*. En caso de que puedas acogerte a más de uno, tendrás que elegir el más beneficioso.

Descuentos para a colectivos

Familia numerosa

Los estudiantes beneficiarios del título de familia numerosa reconocido por el Estado español, o por el organismo competente en el resto de países, tienen derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

- Familias numerosas de categoría **especial: descuento del 15%**.
- Familias numerosas de categoría **general: descuento del 7,5%**.

Personas con discapacidad

Los estudiantes con un grado de discapacidad **igual o superior al 33%** reconocido por el Estado español, o el grado **equivalente** por cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Víctimas de actos terroristas

Los estudiantes (o sus hijos o cónyuges) que hayan sido reconocidos como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja

Los estudiantes (y sus hijos o hijas dependientes) que hayan sido reconocidos como víctimas de violencia de género por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Formas de pago

Comunidad UOC

- **UOC Alumni: 10% de descuento**

Puedes disfrutar de este descuento si has obtenido un título oficial (de grado, licenciatura, diplomatura, ingeniería o máster universitario) o un máster o posgrado propio en la UOC.

- **Descuentos para empresas**

Si tu empresa u organización tiene un acuerdo con la UOC, podrás beneficiarte de descuentos y ventajas en tu matrícula.

[Consulta las condiciones de los descuentos para empresas](#)

Programa UOC de acompañamiento al deportista de competición

Los estudiantes considerados deportistas de competición tienen derecho a un descuento sobre el importe de la matrícula.

+ [Consulta la información del programa](#)

UOC

Consulta la oferta formativa de la UOC uoc.edu/es/estudios
