

<b>Módulo III</b>	
<b>Denominación</b>	Especialización Académica
<b>Créditos ECTS</b>	14
<b>Carácter</b>	Optativo
<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Anual. Variable para cada materia
<b>Competencias que el estudiante adquiere con dicho módulo</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer las técnicas relacionadas con el análisis de alimentos, nutrientes y no nutrientes, así como con el valor nutritivo.</li> <li>2. Adquirir destreza en la utilización de herramientas para la valoración del estado nutricional de un individuo desde el punto de vista de la composición corporal, de la historia dietética y de la valoración bioquímica y metabólica del estado nutritivo.</li> <li>3. Desarrollar las bases para el diseño y planificación de dietas personalizadas equilibradas.</li> </ol> <p>En función de las materias optativas que el alumno-a elija adquirirá otras competencias entre las que se encuentran:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Conocer y comprender la complejidad del metabolismo del tejido adiposo, así como los aspectos moleculares y genéticos que integran la regulación del peso, composición corporal y balance energético.</li> <li>5. Abordar problemas de salud pública desde el punto de vista de la alimentación, la nutrición, la dietética y la dietoterapia, tales como el sobrepeso u obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer, trastornos del comportamiento y enfermedades carenciales, entre otros.</li> <li>6. Capacidad para el asesoramiento nutricional y dietético en distintos grupos de población, con especial relevancia en las primeras etapas de la vida e infanto-juvenil, y en la personas mayores, con objeto de conseguir una máxima calidad de vida.</li> <li>7. Desarrollar habilidades en la búsqueda de documentos legislativos nacionales e internacionales relacionados con la seguridad alimentos, control y composición de alimentos, etiquetado, etc.</li> <li>8. Desarrollar las bases para el diseño y planificación de dietas dirigidas al tratamiento de enfermedades de relevancia para la salud pública, a nivel ambulatorio y hospitalario.</li> <li>9. Contribuir a promover la educación nutricional en distintas etapas de la vida que garanticen la salud del individuo.</li> </ol> <p>Conocer el funcionamiento de centros hospitalarios, asesorías dietéticas y empresas relacionadas con la industria alimentaria.</p>	

## Módulo III

### Resultados del aprendizaje

1. Realización de ejercicios de autoevaluación que permitan al alumno-a conocer su grado de avance y entendimiento de la materia no presencial.
2. Elaboración de documentos que contemplen la interpretación de datos experimentales y la resolución de casos prácticos entregados por el profesor en relación a la materia presencial elegida.
3. Presentación escrita de un informe que aborde las cuestiones más importantes de las visitas a centros asistenciales y hospitalarios, en cuanto a organización, infraestructura, tema de trabajo, etc.
4. Realización de exámenes escritos que verifiquen la adquisición de los conocimientos que se pretenden adquirir con este módulo.