

Módulo III. Especialización Académica

Materia 3.1. Talleres prácticos en Ciencias de la Alimentación (5 ECTS OB)

ASIGNATURAS

Talleres
prácticos en
Ciencias de la
alimentación

COMPETENCIAS

CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o	X
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas	X
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin	X
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en	X
CG1	Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad composiciones escritas o argumentos motivados, redactar planes, proyectos de trabajo o artículos científicos o formular hipótesis razonables	X
CG2	Presentar públicamente ideas, procedimientos o informes de investigación, de transmitir emociones o de asesorar a personas y	X
CG3	Llevar a cabo con destreza presentaciones orales y escritas en diversos ámbitos profesionales (especializado, docente y divulgativo) y en ambos idiomas español e inglés.	X
CE1	Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en Nutrición, Alimentación y Salud	X
CE4	Conocer las implicaciones éticas que requiere la investigación en el campo profesional propio	X
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE ORIENTACIÓN		
CEO1	Conocer la perspectiva actual y aplicada de diferentes situaciones fisiológicas y /o patológicas relacionadas con la alimentación	X
CEO2	Conocer y utilizar herramientas para la valoración del estado nutricional de un individuo y su interpretación en la salud y en la	X

CEO3	Acercar al alumno al ejercicio profesional en el ámbito de la Alimentación, Nutrición y Salud	X
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---

Módulo III. Especialización Académica

Materia 3.2. Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición (9 ECTS OP)

ASIGNATURAS

<i>Dietoterapia en las personas mayores</i>	<i>Dietas terapéuticas unificadas</i>	<i>Investigación aplicada en compuestos bioactivos de los alimentos</i>	<i>Balance energético y obesidad</i>	<i>Patrones alimentarios y Nutrición personalizada</i>
---------------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------------------------

COMPETENCIAS

CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio	X	X	X	X	X
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios			X		
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades	X	X	X	X	X
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	X	X	X	X	X
CG1	Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad composiciones escritas o argumentos motivados, redactar planes, proyectos de trabajo o artículos científicos o formular hipótesis razonables	X	X	X	X	

CG2	Presentar públicamente ideas, procedimientos o informes de investigación, de transmitir emociones o de asesorar a personas y a organizaciones	X		X	X	X
CG3	Llevar a cabo con destreza presentaciones orales y escritas en diversos ámbitos profesionales (especializado, docente y divulgativo) y en ambos idiomas español e inglés.	X		X	X	X
CG4	Seleccionar con juicio crítico bibliografía científica especializada	X		X	X	X
CE1	Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en Nutrición, Alimentación y Salud	X	X	X		X
CE6	Conocer la relación entre diferentes situaciones fisiológicas y patológicas desde el punto de vista metabólico, molecular y genético		X		X	X
CE7	Asumir la relación existente entre Nutrición y Salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades	X	X	X	X	X
CE8	Conocer los componentes bioactivos de los alimentos y su implicación en la salud		X	X		
CE9	Ofrecer formación avanzada y especializada que permita al alumnado desenvolverse en el ámbito de la alimentación, de la nutrición y su relación con la salud			X		

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE ORIENTACIÓN

CEO4	Profundizar en el conocimiento actualizado de los requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas en diferentes etapas de la vida y en diferentes situaciones fisiopatológicas.	X	X		X	X
CEO5	Conocer la perspectiva actual de la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación	X	X		X	X
CEO6	Presentar información actualizada sobre la composición y propiedades de los alimentos			X		
CEO7	Desarrollar habilidades en la búsqueda e interpretación de disposiciones legislativas relacionadas con la regulación alimentaria			X		