

MASTER EUROPEO EN ALIMENTACION, NUTRICION Y METABOLISMO

Módulo III. Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición

Materia 3.1. Técnicas de investigación en Alimentación (5 ECTS OB)

ASIGNATURAS

Técnicas
avanzadas de
investigación

COMPETENCIAS

CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	X
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
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
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
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 a organizaciones	X

*Técnicas
avanzadas de
investigación*

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
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
CE10	Contribuir al desarrollo de nuevas tecnologías de aplicación en el campo de la alimentación y la salud	X

MÁSTER EUROPEO EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y METABOLISMO

Módulo III. Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición

Materia 3.2. OPTATIVAS (9 ECTS OP)

COMPETENCIAS		ASIGNATURAS						
		Cromatografía	Dietas terapéuticas unificadas	Investigación aplicada en compuestos bioactivos de los alimentos	Balance energético y obesidad	Patrones alimentarios	Nutriomics and metabolic control	Capacitación en experimentación animal
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación						X	
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	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			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	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	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	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	X	

		<i>Cromatografía</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</i>	<i>Nutrimics and metabolic control</i>	<i>Capacitación en experimentación animal</i>
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	X	
CE2	Desarrollar habilidades para la utilización de bases de datos y fuentes bibliográficas relacionadas con las Ciencias de la Alimentación						X	
CE5	Aplicar los principales test estadísticos y epidemiológicos utilizados en la investigación de temas de las Ciencias de la Salud				X		X	
CE6	Conocer la relación entre diferentes situaciones fisiológicas y patológicas desde el punto de vista metabólico, molecular y genético		X		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		
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				
CE10	Contribuir al desarrollo de nuevas tecnologías de aplicación en el campo de la alimentación y la salud						X	
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE ASIGNATURAS OPTATIVAS								
CEOP1	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		
CEOP2	Conocer la perspectiva actual de la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación y su relación con los patrones alimentarios en un entorno global		X		X	X	X	
CEOP3	Profundizar en el conocimiento de compuestos bioactivos de los alimentos, y de sistemas de vehiculización de ingredientes, nutrientes, probióticos y otros compuestos para obtener alimentos funcionales	X		X				
CEOP4	Adquirir destreza en el manejo de animales aplicando la legislación y los principios éticos y deontológicos en relación al conjunto de rutinas que se realizan en la experimentación animal							X
CEOP5	Conocer los fundamentos físico-químicos de los distintos tipos de cromatografías y capacidad para poder aplicarlos en análisis de alimentos y muestras biológicas	X		X				
CEOP6	Comprender el fundamento, la metodología y las posibles aplicaciones de las técnicas ómicas en nutrición y salud						X	
CEOP7	Profundizar en los mecanismos moleculares y las rutas metabólicas implicadas en la obesidad y complicaciones asociadas				X		X	