

NUTRITION AND FEEDING (2019-20)

Código: D101	Fecha de aprobación: 20/03/2017	Precio: 39,27 1st registration credits
Créditos: 60	Título: Master (ECTS)	

RAMA

Health Sciences

PLAN

UNIVERSITY MASTER'S DEGREE IN NUTRITION AND FEEDING

TIPO DE ENSEÑANZA

Combined Face-to-face and On line

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Faculty of Health Sciences

ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2019-20

Leyenda: No ofertada Sin docencia

ASSIGNATURES COMUNS

OBLIGATÒRIES

27 cr dits

Curso	Título	Cr�dits	Subject
1	COMPULSORY	3	36200 - PROGRESS IN HUMAN NUTRITION
1	COMPULSORY	3	36201 - RESEARCH AND SCIENTIFIC LITERATURE SEARCHING
1	COMPULSORY	3	36202 - BIOSTATISTICS
1	COMPULSORY	3	36203 - APPLICATION OF THE NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY ADVANCED TO THE PROFESSIONAL PRACTICE
1	COMPULSORY	3	36204 - KITCHEN: APPLICATION OF TOOLS IN THE NUTRITIONAL DIETARY PRACTICE
1	COMPULSORY	3	36205 - ADVANCED TOPICS IN FOOD SCIENCE
1	COMPULSORY	9	36206 - EXTERNAL PRACTICES

TFM

6 cr dits

Curso	Título	Cr�dits	Subject
1	END OF MASTER WORK	6	36207 - MASTER'S DEGREE FINAL PROJECT

ESPECIALITAT 1. NUTRICI  CL NICA I COMUNIT RIA

ESPECIALITAT 1. NUTRICI  CL NICA I COMUNIT RIA

27 cr dits

Curso	Título	Cr�dits	Subject
1	OPTIONAL	3	36208 - EVALUATION OF PROGRAMS OF INTERVENTION IN COMMUNITY NUTRITION
1	OPTIONAL	3	36209 - GLOBALIZATION AND FOOD AND NUTRITION POLICIES
1	OPTIONAL	3	36210 - ADVANCES IN COLLECTIVE CATERING
1	OPTIONAL	3	36211 - PUBLIC NUTRITION. SPORT AND PHYSICAL ACTIVITY
1	OPTIONAL	6	36212 - PSYCHOLOGY OF THE HEALTH. HUMAN AND DIETARY NUTRITION
1	OPTIONAL	3	36213 - PRODUCTION OF MULTIMEDIA AND INTERACTIVE RESOURCES FOR THE DIETARY ATTENTION
1	OPTIONAL	3	36214 - NEEDS OF NUTRITIONAL CLINICAL ATTENTION
1	OPTIONAL	3	36215 - NUTRITIONAL SUPPORT IN SPECIAL SITUATIONS

Superado este bloque se obtiene

UNIVERSITY MASTER'S DEGREE IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE

ESPECIALITAT 2. CI NCIES DELS ALIMENTS

ESPECIALITAT 2. CI NCIES DELS ALIMENTS

27 cr dits

Curso	Título	Cr�dits	Subject
1	OPTIONAL	3	36216 - QUALITATIVE FOOD ANALYSIS
1	OPTIONAL	3	36217 - QUANTITATIVE FOOD ANALYSIS
1	OPTIONAL	5	36218 - LABORATORY OF CHEMICAL ANALYSIS OF FOODS AND CHEMOMETRIC ANALYSIS
1	OPTIONAL	5	36219 - BIOTECHNOLOGY OF FOODS
1	OPTIONAL	5	36220 - MICROBIOLOGY OF THE PREPARATION AND CONSERVATION OF FOODS
1	OPTIONAL	3	36221 - ADVANCED TECHNIQUES IN FOOD MICROBIOLOGY
1	OPTIONAL	3	36222 - POST-HARVEST CONSERVATION AND VEGETABLE NUTRITION

Superado este bloque se obtiene

UNIVERSITY MASTER'S DEGREE IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE

COMPETENCIAS

GENERAL COMPETENCES (CG)

- CG1:Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en nutrición, en su evolución y desarrollo.
- CG2:Desarrollar habilidades para la utilización de bases de datos y fuentes bibliográficas relacionadas con las ciencias de la salud y la alimentación.
- CG3:Proponer, diseñar y desarrollar adecuadamente proyectos de investigación de interés en el ámbito de la nutrición.
- CG4:Conocer las implicaciones éticas que requiere la investigación en el campo profesional propio.
- CG5:Saber usar las tecnologías de la información y comunicación y saber aplicar las innovaciones tecnológicas a sus proyectos.
- CG6:Ser capaz de integrarse en un equipo multidisciplinar fomentando el trabajo en equipo y la participación en la resolución de problemas y toma de decisiones.
- CG7:Adquirir formación avanzada en ciencias de los alimentos y de la salud en relación con distintos sectores alimentarios que permitan al alumno desenvolverse en estos ámbitos.
- CG8:Desarrollar y aplicar el método científico en la investigación.
- CG9:Adquirir las herramientas para la investigación en nutrición y áreas afines.

SPECIFIC COMPETENCES (CE)

- CE1:Evaluar y profundizar en las intervenciones dietético-nutricionales aplicadas a los programas de salud destinados a mejorar el estado nutricional y la calidad de vida de los individuos y las poblaciones (propio del itinerario Nutrición clínica y comunitaria).
- CE2:Desarrollar habilidades prácticas aplicadas al análisis de alimentos y llevar a cabo el control de la calidad en la industria alimentaria(propio del itinerario ciencias de los alimentos).
- CE3:Conocer las características químicas, bioquímicas y microbiológicas de la composición y propiedades de los alimentos y su papel en la nutrición y salud humana.
- CE4:Formular preguntas (objetivos e hipótesis) de investigación en alimentación y nutrición humana, profundizando en su aplicabilidad.
- CE5:Diseñar estrategias metodológicas que permitan comprender la relevancia de la investigación en las áreas de la nutrición humana y la alimentación.
- CE6:Analizar los datos estadísticos referidos a estudios poblacionales nutricionales.
- CE7:Utilizar los recursos informáticos para el análisis estadístico de cuestionarios y otras herramientas de evaluación del estado nutricional de una población.
- CE8:Saber redactar trabajos científicos en Nutrición clínica y comunitaria y en Ciencias de los alimentos.
- CE9:Tener capacidad para colaborar en la identificación de líneas prioritarias de investigación.
- CE10:Tener capacidad para exponer y defender públicamente un proyecto de investigación.
- CE11:Aplicar los principales test estadísticos y epidemiológicos utilizados en la investigación de temas de las ciencias de la salud.
- CE12:Adquirir conocimientos actualizados y avanzados acerca de los componentes bioactivos de los alimentos y su implicación en la salud.
- CE13:Capacidad para recuperar información relevante relativa a una pregunta de investigación, determinando su calidad y pertinencia.
- CE14:Ser capaz de determinar la calidad de la información mediante el análisis crítico de estudios y documentos científicos.
- CE15:Diseñar y aplicar los principales tipos de estudios epidemiológicos nutricionales que proporcionan la mejor evidencia científica y su impacto social.
- CE16:Desarrollar habilidades en el manejo de la cocina como herramienta en la práctica dietético-nutricional.
- CE17:Adquirir conocimientos actualizados y avanzados en los diferentes campos de las ciencias de la nutrición y los alimentos.

TRANSVERSAL COMPETENCES

- CT1:Adquirir capacidad de análisis y toma de decisiones.
- CT3:Tener capacidad de organización y planificación.

COMPETENCIAS ESPECIALIDAD 1: NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA (C11)

- C11.1: Analizar las tendencias globales de la seguridad alimentaria, y sus efectos en los problemas alimentarios, así como de los elementos claves en la comprensión de sus políticas.
- C11.2: Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en Restauración Colectiva y en su evolución y desarrollo.
- C11.3: Capacidad para integrar conocimientos, actitudes y habilidades para la evaluación de programas de intervención comunitaria.
- C11.4: Capacidad para diseñar, planificar y participar en programas de promoción de la actividad física y deporte en diversos entornos con un enfoque poblacional.
- C11.5: Analizar alternativas de manejo dietético-nutricional abordadas desde las investigaciones realizadas en distintas condiciones clínicas.
- C11.6: Conocer los avances científicos acerca de la nutrición y alimentación a lo largo de las distintas etapas del ciclo vital.
- C11.7: Capacidad para diseñar y planificar el tratamiento dietético-nutricional.
- C11.8: Aprender nuevos métodos de cribaje nutricional en situaciones clínicas especiales.
- C11.9: Saber reconocer los tipos de materiales y de herramientas para el apoyo a la toma de decisiones del cliente en soporte digital, identificando su adecuación y utilidad para la atención individualizada en el ámbito de la dietética y la nutrición.
- C11.10: Conocer y saber emplear las diferentes opciones de diversas aplicaciones informáticas, para la elaboración de materiales o herramientas multimedia e interactivas, de acuerdo a sus limitaciones y beneficios potenciales.
- C11.11: Dotar de herramientas psicológicas que potencien la resolución de problemas y toma de decisiones en el ámbito de la intervención nutricional.

COMPETENCIAS ESPECIALIDAD 2: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS (C12)

- C12.1: Conocer las etapas del Proceso Analítico Total.
- C12.2: Conocer las técnicas instrumentales aplicables al análisis químico de alimentos.
- C12.3: Conocer los fundamentos del análisis químico de alimentos y su importancia.
- C12.4: Saber aplicar los principios y procedimientos utilizados en el análisis químico para la determinación, identificación y caracterización de compuestos químicos en alimentos.
- C12.5: Saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un análisis químico de alimentos.
- C12.6: Conocer las principales técnicas estadísticas de análisis exploratorio de datos.
- C12.7: Ser capaz de garantizar la seguridad alimentaria.
- C12.8: Conocer y saber aplicar técnicas de manipulación, selección, detección, control del crecimiento y mejora de los microorganismos implicados en procesos de elaboración de alimentos.
- C12.9: Conocer la microbiota y su papel en la elaboración y deterioro de alimentos.
- C12.10: Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- C12.11: Conocer los fundamentos y parámetros más habituales del análisis microbiológico de alimentos.
- C12.12: Saber aplicar métodos de análisis microbiológico de alimentos para obtener resultados de calidad.
- C12.13: Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- C12.14: Ser capaz de poner a punto nuevas técnicas de detección de microorganismos en alimentos.
- C12.15: Analizar y valorar los impactos medioambientales y las implicaciones socioeconómicas que pueden generar los organismos modificados genéticamente.
- C12.16: Ser capaz de identificar organismos modificados genéticamente.
- C12.17: Saber identificar las diferentes clases de enzimas, y tipos de enzima en cada clase, y sus acciones específicas sobre los componentes de los alimentos y sobre la mejora de sus características.
- C12.18: Ser capaz de utilizar enzimas en cualquier etapa del proceso de producción de un alimento, o implantar una etapa enzimática en dicho proceso, o modificar una ya existente.


- CI2.19: Conocer las diferentes operaciones y métodos de conservación poscosecha de los alimentos de origen agrícola.

BASIC COMPETENCES AND COMPETENCES INCLUDED UNDER THE SPANISH QUALIFICATIONS FRAMEWORK FOR HIGHER EDUCATION (MECES)

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- [Verified Report](#)
- [Resolution from the Universities Council: Positive verification](#)
- [Authorization from the Valencian Government](#)

Internal Quality Assurance System (SGIC) of the Title

- [Structure of the Centre for Quality](#)
 - [Comission of Internal Quality Guarantee](#)
 - [Other Commissions](#)
- [Handbook SGIC](#)
- [Procedures](#)
 - [Strategic \(PE\)](#)
 - [Key \(PC\)](#)
 - [Support \(PA\)](#)
 - [Measurement \(PM\)](#)
- [Management of the SGIC \(Access to ASTUA\)](#) 

Follow-up of the Title

- [Self-reports UA](#)
- [External reports AVAP](#)
- [Other reports](#)
- [Improvement Plans](#)
- [Progress and Learning Outcomes](#)

Information about the Centre	General information for students
<ul style="list-style-type: none"> ● Faculty of Health Sciences <p>Campus de San Vicente del Raspeig Ctra. de Alicante s/n 03690 San Vicente del Raspeig (Alicante) Telephone:+ 34 96 590 3512 Fax:+ 34 96 590 3935 facu.salut@ua.es http://fcsalud.ua.es/es</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Life Long Learning Centre (ContinUA) <p>Only for pre-enrolment formalities</p> <p>Germán Bernácer Building. Ground Floor Telephone: + 34 96 590 9422 Fax: + 34 96 590 9442 continua@ua.es https://web.ua.es/en/continua/</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Grants and assistance ● Accommodation ● Student refectories and cafeterias ● Transport ● Emergency medical care ● Insurance ● Services for students with special needs ● Student representation and participation ● University student identity card (TIU) ● Frequently asked questions
UA: General Regulations	+ Information about qualifications
<ul style="list-style-type: none"> ● Academic regulations and procedures of the University of Alicante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Official State Gazette (BOE) on publication of course programmes ● Own Web ● Information pamphlet ● Details title on the RUCT