

NUTRITION AND FEEDING (2021-22)

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 2021-22

Leyenda: No ofertada Sin docencia

ASSIGNATURES COMUNS

OBLIGATÒRIES

27 crèdits

Curso	Títol	Crèdits	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 crèdits

Curso	Títol	Crèdits	Subject
1	END OF MASTER WORK	6	36207 - MASTER'S DEGREE FINAL PROJECT

ESPECIALITAT 1. NUTRICIÓ CLÍNICA I COMUNITÀRIA

ESPECIALITAT 1. NUTRICIÓ CLÍNICA I COMUNITÀRIA

27 crèdits

Curso	Títol	Crèdits	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. CIÈNCIES DELS ALIMENTS

ESPECIALITAT 2. CIÈNCIES DELS ALIMENTS

27 crèdits

Curso	Títol	Crèdits	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 (C1)

- 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.

- CI1.7: Capacidad para diseñar y planificar el tratamiento dietético-nutricional.
- CI1.8: Aprender nuevos métodos de cribaje nutricional en situaciones clínica especiales.
- CI1.9: 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.
- CI1.10: 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.
- CI1.11: 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 (CI2)

- CI2.1: Conocer las etapas del Proceso Analítico Total.
- CI2.2: Conocer las técnicas instrumentales aplicables al análisis químico de alimentos.
- CI2.3: Conocer los fundamentos del análisis químico de alimentos y su importancia.
- CI2.4: Saber aplicar los principios y procedimientos utilizados en el análisis químico para la determinación, identificación y caracterización de compuestos químicos en alimentos.
- CI2.5: Saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un análisis químico de alimentos.
- CI2.6: Conocer las principales técnicas estadísticas de análisis exploratorio de datos.
- CI2.7: Ser capaz de garantizar la seguridad alimentaria.
- CI2.8: Conocer y saber aplicar técnicas de manipulación, selección, detección, control del crecimiento y mejora de los microorganismos implicados en procesos de elaboración de alimentos.
- CI2.9: Conocer la microbiota y su papel en la elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.10: Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.11: Conocer los fundamentos y parámetros más habituales del análisis microbiológico de alimentos.
- CI2.12: Saber aplicar métodos de análisis microbiológico de alimentos para obtener resultados de calidad.
- CI2.13: Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.14: Ser capaz de poner a punto nuevas técnicas de detección de microorganismos en alimentos.
- CI2.15: Analizar y valorar los impactos medioambientales y las implicaciones socioeconómicas que pueden generar los organismos modificados genéticamente.
- CI2.16: Ser capaz de identificar organismos modificados genéticamente.
- CI2.17: 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.
- CI2.18: 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](#)
- [Resolution from the Universities Council: Accreditation renewal](#)
- [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