

Competencias

Competencias

- C01 Comprender los efectos de los nutrientes en los sistemas fisiológicos y metabólicos, tanto en condiciones de salud como de enfermedad.
- C02 Identificar los grupos de alimentos y analizar su función principal en la alimentación diaria para promover una dieta saludable.
- C03 Analizar nuevas estrategias terapéuticas orientadas a la prevención y/o tratamiento de enfermedades de alta prevalencia.
- C04 Valorar los compuestos beneficiosos y moduladores asociados a la dieta mediterránea y su impacto positivo en la salud.
- C05 Promover el análisis crítico de estudios científicos relacionados con tendencias emergentes en alimentación sostenible y su impacto global.
- C06 Identificar el rol de las instituciones públicas en la solución de problemas nutricionales y alimentarios.
- C07 Valorar planes de alimentación adaptados a las necesidades nutricionales específicas de las diferentes etapas de la vida, así como a situaciones fisiológicas y patológicas particulares, considerando aspectos culturales y sociales.
- C08 Diseñar y analizar metodologías de educación alimentaria como parte de estrategias de educación para la salud en diferentes colectivos.
- C09 Identificar y analizar los principales trastornos de la conducta alimentaria, estableciendo estrategias adecuadas de manejo y derivación profesional.
- C10 Investigar los componentes bioactivos de los alimentos y analizar su influencia en la salud.
- C11 Examinar avances en nutrición y alimentación, incluyendo alimentos transgénicos, inmunonutrición, nutrigenómica y nutrición personalizada, y valorar su impacto en la salud.
- C12 Aplicar las competencias adquiridas mediante un Trabajo Fin de Máster orientado a la promoción de hábitos saludables y la prevención de enfermedades.

Habilidades o destrezas

- H01 Adquirir habilidades de trabajo en equipo de forma multidisciplinar e interdisciplinar con otros profesionales relacionados con la nutrición y la salud.
- H02 Interpretar procesos bioquímicos y fisiológicos fundamentales para comprender el metabolismo de nutrientes y su relación con el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades.
- H03 Adquirir habilidades para evaluar el estado nutricional de individuos, utilizando herramientas prácticas y criterios basados en evidencia científica.
- H04 Clasificar y seleccionar alimentos según sus características nutricionales y funcionales, adaptándolos a diferentes necesidades dietéticas y contextos culturales.
- H05 Identificar y seleccionar alimentos específicos para diseñar menús que contribuyan a la prevención de patologías relacionadas con la dieta.
- H06 Preparar propuestas prácticas para adaptar los principios de la dieta mediterránea a distintas culturas y estilos de vida, respetando su esencia sostenible.
- H07 Utilizar herramientas analíticas para evaluar el impacto de las políticas alimentarias en hábitos dietéticos y resultados de salud en diferentes comunidades.
- H08 Adaptar recetas y planes alimentarios prácticos a las necesidades específicas de cada etapa de la vida y a situaciones particulares como embarazo, lactancia, envejecimiento o condiciones patológicas.
- H09 Emplear herramientas psicológicas para mejorar la adherencia a intervenciones nutricionales.
- H10 Colaborar interdisciplinariamente en el diseño de estrategias de prevención y manejo de enfermedades relacionadas con la nutrición.
- H11 Asesorar sobre datos científicos relacionados con innovaciones en nutrición y alimentación personalizada. -

Conocimientos o contenidos

- CC1 Conocer los procesos bioquímicos y fisiológicos fundamentales que regulan el metabolismo de los nutrientes en el organismo.
- CC2 Conocer los diferentes grupos de alimentos y nutrientes.
- CC3 Conocer los mecanismos a través de los cuales los alimentos y patrones dietéticos influyen en la prevención de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición.
- CC4 Conocer los métodos de evaluación del impacto de patrones alimentarios sostenibles.
- CC5 Conocer las propiedades y efectos de compuestos bioactivos en la dieta mediterránea sobre la salud humana.
- CC6 Conocer diferentes políticas alimentarias a nivel local y global.
- CC7 Conocer las necesidades nutricionales específicas de cada etapa de la vida y las adaptaciones necesarias en situaciones fisiológicas y patológicas particulares.
- CC8 Conocer los principios de la educación nutricional y cómo aplicarla a nivel poblacional.
- CC9 Conocer las características de los trastornos de la conducta alimentaria y cómo actuar para prevenirlos.
- CC10 Conocer los avances científicos en inmunonutrición, nutrigenómica y alimentos funcionales.
- CC11 Conocer las principales fuentes de información y bases de datos para la búsqueda de información con rigor científico en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la salud.
- CC12 Conocer las bases metodológicas para la realización de un Trabajo Fin de Máster en nutrición y salud.