

## Competencias

### Competencias básicas

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 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 auto dirigido o autónomo.

### Competencias específicas

CE1 - Integrar el conocimiento de los efectos de los nutrientes sobre los sistemas fisiológicos y metabólicos en situaciones de salud y enfermedad.

CE2 - Evaluar las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades de gran prevalencia.

CE3 - Integrar el conocimiento de las políticas alimentarias y el papel de las instituciones públicas ante la resolución de los problemas alimentarios y nutricionales.

CE4 - Evaluar los compuestos relacionados con los efectos beneficiosos y moduladores de la dieta mediterránea sobre la salud.

CE5 - Integrar conocimientos actualizados en la evolución y el desarrollo de la restauración colectiva y en cómo ésta puede influir en la consecución de una gastronomía saludable para diferentes grupos poblacionales como son niños, personas mayores y personas que padecen patologías relacionadas con la nutrición.

CE6 - Analizar la metodología para una educación alimentaria en distintos colectivos poblacionales como parte de la educación para la salud.

CE7 - Analizar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de derivación a los profesionales oportunos y las medidas que se deben adoptar.

CE8 - Evaluar las herramientas psicológicas que potencien la resolución de problemas, las bases de la motivación y la relación con la alimentación humana.

CE9 - Examinar los componentes bioactivos de los alimentos profundizando en su implicación sobre la salud.

CE10 - Analizar los avances en nutrición y alimentación como son los alimentos transgénicos, la inmunonutrición, la nutrigenómica y la nutrición personalizada.

CE11 - Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista o al profesional oportuno como estrategia eficaz para el tratamiento y la prevención de enfermedades.

CE12 - Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.

CE13 - Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en las diferentes materias mediante el desarrollo de un Trabajo Fin de Máster sobre nutrición y salud para promocionar hábitos saludables y prevenir enfermedades.