UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en
Nutrición Humana

Presentación

El **Máster Universitario en Nutrición Humana** supone una oferta de cursos presenciales y on line, con un total de 69 créditos, reuniendo prácticamente cualquier temática relacionada con la formación superior en Nutrición Humana, en cualquiera de sus vertientes, básica, aplicada, avanzada y metodológica. Además, se realizará el trabajo de Investigación Científica tutelada por profesores del Máster y las prácticas especializadas. Todo esto se explica más detalladamente en el apartado de Información Académica.

Con este Programa, el alumnado tendrá a su alcance una oferta suficientemente amplia para asegurarle la formación necesaria a su interés y tema o línea de investigación

Objetivos y Competencias

Objetivos generales

- Formar profesionales, docentes e investigadores en el campo de la Nutrición Humana.

Objetivos específicos

- Conocer las bases fisiológicas, nutricionales y metabólicas de las distintas etapas de la vida y de la actividad física.
- Comprender cómo algunos hábitos de vida pueden influir en el estrés oxidativo del organismo y el papel de los macro y micronutrientes en la prevención del mismo.
- Aplicar metodologías específicas para evaluar el estado nutricional.
- Entender que algunos nutrientes pueden, en algunos casos, modular la expresión génica y en otros interaccionar con ellos con efectos negativos.
- Conocer los últimos avances en nutrición y alimentación, como es el caso de

Copyright© 2026 Universidad de Granada

los alimentos transgénicos, los funcionales y su diseño y regulación.

- Estudiar los procesos que relacionan la alimentación con la nutrición, tales como la digestión y absorción de los nutrientes.
- Comprender los mecanismos moleculares de los estrógenos endógenos y la posible actuación de sustancias tóxicas que mimetizan sus efectos.
- Conocer cómo los desequilibrios nutricionales pueden condicionar la aparición de algunas patologías como diabetes, cáncer, etc.
- Estudiar la relación que existe entre la dieta mediterránea y la salud.
- Aprender las técnicas biológicas de la utilización de los nutrientes.
- Conocer las técnicas moleculares que se aplican en los estudios avanzados de nutrición.
- Aprender la utilización de la nueva metodología que se aplica a la determinación de nutrientes.

Competencias

Con carácter general, el desarrollo del plan formativo pretende dotar al titulado de una capacitación adecuada para el desempeño de su actividad profesional, que siempre se debe conducir de acuerdo con:

- el respeto a los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres (según la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres),
- el respeto y promoción de los Derechos Humanos y los principios de accesibilidad universal y diseño para todos (según la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad),
- los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos (según la Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de paz),
- el compromiso con los principios éticos y deontológicos de la profesión de psicólogo.

Estos principios por tanto, deben impregnar y dirigir toda la formación del estudiante, siendo objetivo prioritario y fundamental del presente plan de estudios.

Competencias Básicas

Copyright© 2026 Universidad de Granada

- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en BOE núm. 260 Martes 30 octubre 2007 44047 entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- 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.
- 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.
- 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.

Competencias Genéricas

- Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana.
- Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar.
- Razonamiento crítico.
- Aprendizaje autónomo.
- Comunicación oral y escrita.
- Conocimiento de lengua extranjera.
- Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información.
- Compromiso ético.
- Motivación por la calidad.
- Adaptación a nuevas situaciones.

Copyright© 2026 Universidad de Granada

- Reconocimiento y adaptación a la diversidad y multiculturalidad.

Competencias Específicas

- Identificar los factores que influyen en la nutrición.
- Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades.
- Diseñar, implementar e interpretar encuestas alimentarias.
- Aplicar la epidemiología nutricional para determinar el consumo y hábitos alimentarios de una determinada población.
- Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades.
- Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención.
- Aplicar la metodología para la educación alimentaria.
- Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas.
- Capacidad de aplicar la dietética y las bases de la alimentación saludable.
- Capacidad de planificar menús y cartas para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos.
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
- Evaluar, controlar y gestionar la calidad y la seguridad alimentarias.
- Determinar las interrelaciones de las diferentes estructuras del sistema digestivo.
- Deducir una misma funcionalidad a partir del conocimiento de la estructura.
- Esquematizar el funcionalismo de los distintos órganos del sistema digestivo.
- Preparar a los estudiantes para la compresión e interpretación de los resultados de artículos científicos.
- Preparar a los estudiantes para la redacción de artículos científicos enfocados a la publicación de los resultados de su investigación tutelada.

Ventajas del máster en la UGR

Copyright© 2026 Universidad de Granada

- Es un máster Oficial adaptado a la estructura de EEES con reconocimiento no solo en España sino en los países integrantes del Espacio Europeo de Educación Superior.
- Da la posibilidad de acceder a estudio de doctorado al ser un máster verificado por la ANECA.
- Al ser un máster oficial tiene precios muy competitivos y tiene la posibilidad de solicitar beca
- El profesorado está altamente cualificado y son especialistas reconocidos en la materia que imparten.
- El trabajo en grupos reducidos permite el máximo aprovechamiento del programa y recibir atención personalizada.
- Este máster atrae a un importante número de alumnos extranjeros por el alto nivel que las enseñanzas de nutrición tiene en la Universidad de Granada.

Instalaciones

La parte docente del Máster se está realizando en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada con la siguiente disponibilidad:

- **Aula específica** para la impartición de las clases teóricas y/o seminarios con una capacidad de 45 plazas dotada de sistema audiovisual, que incluye ordenador, sistema de proyección, pantalla panorámica para televisión, CD y DVD y aire acondicionado.
- **Aula informática** con 60 puestos individuales con ordenadores con acceso a internet, para aquellas materias que así lo necesiten.
- **Biblioteca y hemeroteca** de la facultad de farmacia con amplia oferta de libros y revistas especializadas en el área de la ciencia de los alimentos y en los que existe un sistema de préstamo de libros y dos puntos de conexión a las revistas electrónicas de la Universidad de Granada y a la que los alumnos tiene libre acceso a través de un carnet de estudiante.
- **Laboratorios de investigación** en los Departamentos de Fisiología, Nutrición y Bromatología e Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, para el desarrollo de la Investigación tutelada, equipados con una infraestructura que permite al alumno seguir las líneas de investigación propuestas.
- Existe en la Universidad de Granada un Centro de Instrumentación Científica para técnicas específicas como sistema de microscopía, laboratorios de biología molecular, cromatografía, sistemas para experimentación animal, servicio de animales de laboratorio, inmunoestoquímica y enzima inmuno ensayo, etc, que sirve de apoyo en el desarrollo de algunas determinaciones.

Copyright© 2026 Universidad de Granada