

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 16/06/2023

Trabajo Fin de Máster (M28/56/1/35)

Máster

Máster Universitario en Nutrición Humana

MÓDULO

Trabajo Fin de Máster

RAMA

Ciencias de la Salud

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

24

Tipo

Obligatorio

Tipo de enseñanza

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

ninguno específico

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Absorción de micronutrientes en situación de ferropdeficiencia y sobrecarga de hierro
- Análisis de antioxidantes en alimentos: generación, pérdida durante el procesado y capacidad antioxidantes.
- Aplicación de técnicas analíticas en estudios nutricionales
- Biodisponibilidad de nutrientes en situaciones fisiológicas y patológicas
- Envejecimiento y nutrición
- Evaluación nutricional en población mayor
- Nutrición y cáncer: estrés oxidativo
- Nutrientes y mecanismos secretores de páncreas exocrino y bilis
- Seguimiento nutricional en diferentes grupos de población
- Riesgo nutricional en población mayor
- Utilización de sustancias con actividad funcional en la elaboración de alimentos funcionales
- Valoración de las necesidades nutricionales en adultos y adolescentes
- Valoración del estado nutricional
- Valoración nutricional del niño y factores que inciden; estilo de vida y actividad física



- Diseños de fórmulas lácteas
- Valoración nutricional y hábitos alimentarios de deportistas de élite durante la competición
- Análisis de la calidad de suplementos proteicos consumidos por deportistas federados
- Utilización digestiva y metabólica de minerales y vitaminas en situaciones fisiológicas y patológicas
- Biodisponibilidad de minerales de la dieta con efecto antioxidante
- Nutrientes y expresión génica
- Beneficios, interés y composición de los antioxidantes de los alimentos
- Avances legislativos en los alimentos
- Bases de datos de composición de alimentos
- Evaluación nutricional de los principales alimentos funcionales existentes en el mercado
- Xenoestrógenos contaminantes en medio ambiente y seres vivos
- Bioinformática
- Comportamiento alimentario
- Diseño de alimentos funcionales
- Estrés oxidativo: Actividad física y respuesta inmunitaria
- Estrés oxidativo: Implicaciones patológicas sobre el metabolismo energético
- Factores de riesgo cardiovascular
- Metabolismo energético y nutrición
- Situación nutricional de diversos colectivos

El segundo semestre se dedica a la formación investigadora y/o práctica. Los alumnos/as deberán cursar 24 créditos de investigación y 12 créditos de prácticas. Tanto para la realización del trabajo de investigación como para la realización de las prácticas, el alumno/a deberá elegir una de las líneas de investigación o de prácticas ofrecidas por el programa donde desarrollará un proyecto de investigación, guiado a través de un sistema tutorial, convenientemente supervisado y tutelado.

El trabajo de investigación consistirá en la realización de uno o varios experimentos y la descripción de los mismos en una memoria final. Durante el periodo de investigación tutelada los alumnos deben aprender las técnicas necesarias para llevar a cabo su propia investigación. Es decir, los alumnos aprenden a preparar experimentos, a obtener datos con las diversas técnicas de registro, analizar los datos obtenidos, interpretarlos y comunicarlos a través de un informe de investigación.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en 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.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- CG02 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- CG03 - Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana.
- CG04 - Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- CG07 - Aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE17 - Preparar a los estudiantes para la comprensión e interpretación de los resultados de artículos científicos
- CE18 - Preparar a los estudiantes para la redacción de artículos científicos enfocados a la publicación de los resultados de su investigación tutelada

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación de la salud e intervención sobre poblaciones.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Los resultados del desarrollo de la elaboración y materialización de un proyecto integral en el que se sintetizarán las competencias adquiridas en las enseñanzas.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

PRÁCTICO



BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD10 Seguimiento del TFM

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Defensa pública del TFM

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Defensa pública del TFM

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación será la Defensa pública del TFM

INFORMACIÓN ADICIONAL

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición





del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad) (<https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad>).

