

FORMATO DE REGISTRO DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

LINEAS DE INVESTIGACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
ÁREA		LINEA de INVESTIGACIÓN	TEMAS
MAESTRÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA	NUTRICION Y SEGURIDAD ALIMENTARIA El comportamiento alimentario y el estado nutricional de los individuos, en los contextos socioculturales, a través del tiempo. Políticas y estrategias que brinda la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Riesgos de contaminación por alimentos. Los medios de cómo promover la inocuidad de los alimentos saludables en las etapas del ciclo de vida, con responsabilidad social y cuidado del ambiente.	Evaluación y factores del estado nutricional en el consumo de alimentos.
			Tecnologías de producción de los alimentos y su relación con la salud y protección del medio ambiente.
			Formulación, evaluación nutricional y aceptabilidad de alimentos nativos con ingredientes funcionales.
			Efectos de los microorganismos y la tecnología sobre el valor nutritivo de los alimentos.
			Educación Nutricional y Alimentaria.
			Seguridad Alimentaria, Nutricional y su relación con desarrollo comunitario y rural.
		NORMATIVIDAD, POLÍTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y AMBIENTAL Principios de la normatividad alimentaría, criterios analíticos para comprender la complejidad del Derecho Alimentario de la sociedad, aplicándolos para emprender nuevos retos de la política, legislación, normas alimentarias nutricionales y medio ambientales.	Evaluación de Programas de Intervención Alimentaria y Nutricional.
			Impacto de las intervenciones nutricionales en los sectores marginales de la población.
			Políticas locales de Intervención alimentaria y nutricional.
			Normatividad para la prevención en la seguridad nutricional y alimentaria de comunidades precarias.
		Formulación y propuestas de normas técnicas, protocolos que deberán seguir los programas alimentario-nutricionales.	

		GESTIÓN EN NUTRICIÓN Y CONTROL DE CALIDAD Calidad e inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta los procesos de su producción, transformación y manipulación hasta el consumo, preservando sus características y valor nutricional, en beneficio del estado nutricional óptimo del consumidor.	Formulación de medidas de prevención, análisis de materias primas y alimentos, para la calidad nutricional.
		Diseño, seguimiento y evaluación de intervenciones alimentarias y nutricionales.	
		Identificación de microorganismos y de sustancias químicas; estudios de inocuidad.	
		Calidad y análisis de los alimentos, aplicación de la biotecnología y de ingeniería genética.	
		Evaluación de los componentes perjudiciales para el consumidor, en los alimentos	
		Componentes alimentarios en la adecuación de dietas.	
		Efecto nutricional por una dieta basada en alimentos procesados.	
		Evaluación del estado nutricional de individuos que consumen alimentos reducidos en grasas esenciales.	
		EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA. Propagación de enfermedades haciendo énfasis en las relaciones causales Manejo de herramientas y estrategias epidemiológicas para el diseño y aplicación de medidas de prevención y control de los problemas de salud que afectan a la persona, familia y comunidad. Procedimientos para la recuperación del estado nutricional de los afectados por las	Relación entre la Ingesta de macro y micronutrientes, con el estado nutricional y el desarrollo de enfermedades.
		Epidemiología y ensayos clínicos para evaluar el estado nutricional en la promoción, prevención y tratamiento de enfermedades no transmisibles crónicas y degenerativas relacionadas con la nutrición.	
		La nutrición y prevención de enfermedades transmisibles	
		Malnutrición, Desnutrición y Anemia.	

		enfermedades prevalentes transmisibles y no transmisibles y crónico-degenerativas	Sobrepeso y obesidad, deficiencia de vitaminas y/o minerales por grupos étnicos y condición fisiológica.
			Estilo de vida, estado nutricional y hábitos alimentarios en el adulto mayor, procesos protectores y deteriorantes en salud.

La Molina, noviembre 2022



Aprobados por el Consejo Directivo N° 188 de fecha 10 de noviembre de 2022

