

FACULTAD DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<u>LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN</u> (Aprobado en C.U. Nro. 1368 del 29 de mayo del 2019)

Departamento Académico: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
Líneas de Investigación	Temas
1. NUTRICIÓN HUMANA Orientada al estudio de la nutrición de la población aparentemente sana, en todas las etapas del ciclo de vida.	 Requerimientos y nuevos estándares nutricionales. Nutrición y metabolismo de las macromoléculas y su potencial en la fisiología, en el crecimiento y desarrollo humano. Nutrición y metabolismo de los micronutrientes, macrominerales, microminerales, vitaminas y su potencial en la fisiología, en el crecimiento y desarrollo humano. Evaluación nutricional (individual y poblacional) y su relación con la ingesta dietética, hábitos y costumbres alimentarios, estado de salud.
2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	 Nutrición Humana y Nutrición Animal Comparada en el estudio de los diferentes alimentos proteicos de origen animal, su calidad nutricional y su propiedad nutraceútica.
3. SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN Orientada al estudio de los determinantes que influyen en los niveles de salud y nutrición del individuo y de la población.	 Factores de prevalencia de enfermedades vinculadas al hambre prolongado. Factores de prevalencia de las enfermedades crónico degenerativas (obesidad, cáncer, cardiopatías) y el síndrome metabólico. Epidemias.
4. REGULACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIÓN	 Etiquetado de Alimentos Complementación y Suplementación. Alimento, Alimentación y control de calidad. Inocuidad de los alimentos.



FACULTAD DE NUTRICION Y ALIMENTACION
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

• Comportamiento alimentario en población

6. NUTRICIÓN POBLACIONAL

local, regional y nacional.

Comprende la situación nutricional de poblaciones vulnerables. Conocimiento del modelo alimentario que responde a las carencias nutricionales básicas.

Diagnóstico e intervención nutricional aplicada a nivel

- de riesgo.
- Nutrición en poblaciones vulnerables

• Nutrición celular y molecular

- Nutrición y alimentación poblacional en condiciones extremas.
- Alimentación responsiva.
- Recursos alimentarios para la sostenibilidad nutricional.
- Alimentación en condiciones de desastres por fenómenos de la naturaleza.

7. NUTRICIÓN CLÍNICA Y SOPORTE NUTRICIONAL

Orientada a establecer el efecto de la terapia nutricional oral, enteral y parental en diversas fisiopatologías.

- Dietoterapia intrahospitalaria y sistemas de gestión de la calidad.
- Soporte Nutricional y Dietética en errores genéticos del metabolismo.
- Química clínica e interacción farmaconutriente.

8. MEDIO AMBIENTE, NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Políticas para la nutrición, alimentación y tiempo de hambrunas. Recursos alimentarios que garanticen con sostenibilidad, la disponibilidad de alimentos que componen la canasta básica y cubran los requerimientos nutricionales: individual y poblacional en todas las etapas del ciclo de vida para los diferentes estratos socioeconómicos.

- Producción y consumo de alimentos.
- Evaluación de la composición de la Canasta Básica de alimentos.
- Estado nutricional e Inseguridad alimentaria.
- Soluciones sostenibles a los problemas ambientales y socioeconómicos relacionados a los requerimientos de la población vulnerable.
- Contaminación ambiental con químicos industriales, agrícolas y minerales.
- Cambios ambientales que afectan la dieta y la salud.



FACULTAD DE NUTRICION Y ALIMENTACION DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

9. NEGOCIOS EN ALIMENTOS Y ALIMENTACIÓN

Conocer los aspectos relevantes que favorecen el comercio internacional de alimentos, la creación de productos para el consumo diario y de primera necesidad y la venta de productos dietéticos y de consumo masivo con puntos de venta en el propio establecimiento.

- Alternativas en servicios de alimentación.
- Control de calidad de alimentos naturales y procesados de importación y exportación.
- Factores que intervienen en la perdida de nutrientes y que preservan la calidad de los productos cárnicos, lácteos y derivados, granos, natural y procesados.
- Nuevos productos para el mercado de alimentos y suplementos.

10. NUTRICIÓN EN DEPORTE.

Se orienta a medir la respuesta de la eficiencia de la composición corporal sometida al entrenamiento físico combinado con una alimentación balanceada, adecuada y específica a los diferentes tipos de deporte.

- Diagnosticar el estado nutricional y valoración de la composición corporal por la kinoantropometria.
- Componentes de la dieta sobre el rendimiento físico en deportistas de alto rendimiento en rutinas de intensidad y rutinas de resistencia.
- Suplementación e Hidratación, pre y post competencia.