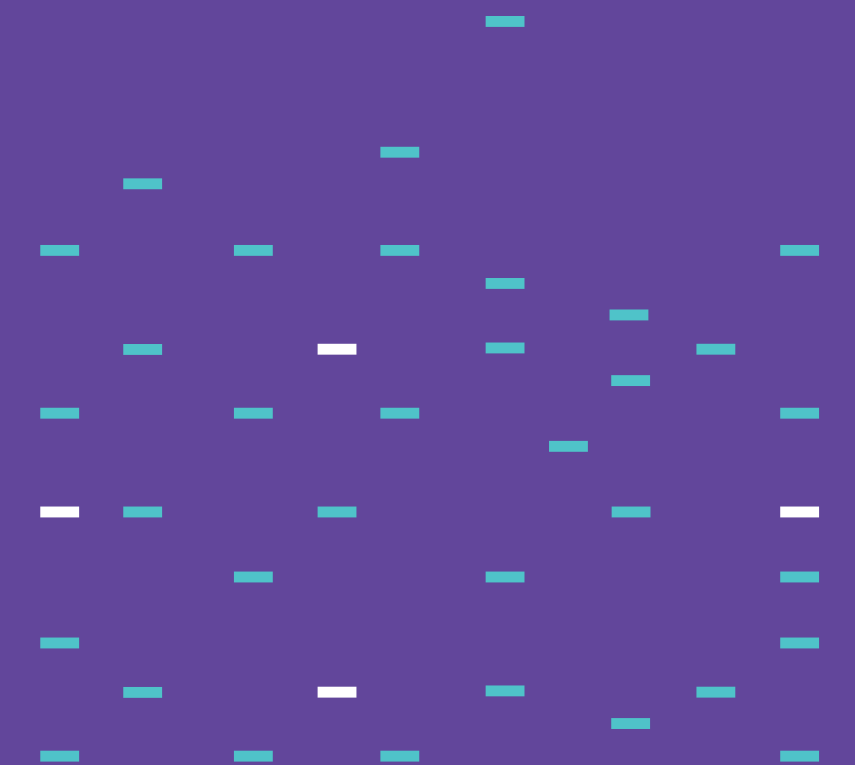


Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana



Maestría en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana

► Objetivo General

Generar un espacio interdisciplinario de pensamiento, discusión, investigación y desarrollo en el área de Ciencias de los Alimentos y Salud Humana.

Formar recursos humanos de excelencia con una sólida capacitación para contribuir al conocimiento científico y al manejo integral de la relación alimentos y salud humana, y para trasladar dichos conocimientos al sector socio-productivo para beneficio de la población. Se pondrá énfasis en los aspectos bioquímicos y fisiológicos de la salud humana, así como los fenómenos etiopatogénicos que llevan al desarrollo de patologías humanas y en la innovación de alimentos.

► Perfil del egresado

- 1** Comprender las tendencias de avance en los principales campos científico-tecnológicos asociados con la vinculación entre Ciencia de los Alimentos y Salud Humana
- 2** Generar conocimientos originales e innovadores al estado del arte de su campo específico y trasladarlos al medio social.
- 3** Conformar grupos de trabajo multidisciplinarios que desarrollen actividades científicas o profesionales en el ámbito público y privado.
- 4** Identificar e interpretar la influencia de los alimentos en estrategias de promoción de salud, así como durante el desarrollo y progresión de enfermedades
- 5** Participar en el desarrollo de estrategias terapéuticas y diseño de alimentos para satisfacer las necesidades fisiológicas de grupos con necesidades específicas
- 6** Diseñar, desarrollar y evaluar estrategias para hacer frente tanto a problemas académicos como profesionales.

Bloques temáticos

Contenidos

Bloques temáticos - Contenidos

Bloque temático 1

Horas: 300 horas

Créditos mínimos: 20

1

- ▶ Se aportarán conocimientos básicos sobre anatomía, fisiología y bioquímica y luego sobre propiedades de los componentes alimentarios, Sistemas alimentarios y su influencia sobre el proceso de digesto-absorción. Además, se cubrirán aspectos relacionados con la metodología de la investigación y en particular herramientas estadísticas aplicadas a la temática. Estos cursos servirán de base para los alumnos provenientes de las carreras de grado con injerencia en el objeto del posgrado.
- ▶ **Coordinadores:** Dr. Ari Zeida, Fmed - Dr. Eduardo Boido, FQ - Dra. Madia Trujillo, FMed

Bloque temático 2

Horas: 300 horas

Créditos mínimos: 20

2

- ▶ En este bloque se aportarán conocimientos sobre la influencia de la dieta en el proceso salud-enfermedad y de envejecimiento, considerando diferentes etapas del desarrollo del ser humano, origen y mecanismos inherentes a diferentes enfermedades y el efecto de la dieta sobre su origen y evolución, y la modulación de la respuesta inmune. Estos conocimientos se relacionarán y complementarán con tres cursos relacionados con componentes alimentarios con actividad biológica y suplementos dietarios, el efecto de los procesamientos sobre estas actividades.
- ▶ **Coordinadores:** Dr. Adrián Aicardo, FMed/Nutrición - Dra. Estela Skapino, Nutrición - Dr. Gustavo Bruno, Hospital Maciel-Fmed

Bloques temáticos - Contenidos

Bloque temático 3

Horas: 300 horas

Créditos mínimos: 20

3

- ▶ Se introducirá al estudiante a trasladar los conocimientos adquiridos a acciones concretas como el desarrollo de alimentos innovadores y nutraceuticos haciendo uso de tecnologías de vanguardia, tendientes a potenciar estrategias terapéuticas disponibles.
- ▶ **Coordinadores:** Dra. Alejandra Medrano, FQ - Dra. Cecilia Chavarría, FMed - Dra. Patricia Lema, FIng

Bloque temático 4

Horas: 600 horas

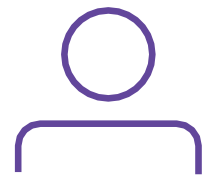
Créditos mínimos: 40

4

- ▶ El estudiante tendrá que realizar un curso con alto contenido de trabajo experimental y el Trabajo Final de Tesis. El comienzo del trabajo final no estará predefinido pudiendo ser iniciado en cualquier momento a lo largo del programa curricular individual.
- Coordinadores: Dr. Francisco Carrau, FQ -Dra. Silvina Bartesaghi, Fmed - Dra. Karina Medina, FQ

Comisión Académica

La figura de **Director Académico**, será ejercida por la **Comisión Académica** con el asesoramiento de los **Docentes Referentes de los Bloques Temáticos**.



Dr. Rafael Radi

Profesor

Departamento de Bioquímica
Facultad de Medicina

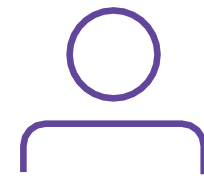


Dra. Patricia Lema

Profesora

**Directora de la carrera
de Ingeniería de
Alimentos**

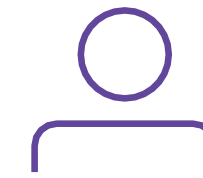
Tecnología aplicada a
procesos alimentarios
Facultad de
Ingeniería



Dr. Francisco Carrau

Profesor Agregado

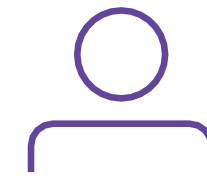
Departamento de Ciencia
y Tecnología
Alimentos Área Enología y
Biotecnología
Fermentaciones
Facultad de
Química



Dr. Adrián Aicardo

**Profesor Adjunto
Coordinador Académico**

Departamento de Bioquímica
Facultad de Medicina
Departamento de Nutrición
Clínica. Escuela de Nutrición



Dr. Ari Zeida

Profesor Adjunto

Departamento de Bioquímica
Facultad de Medicina

Próximos cursos disponibles - 2024

<p><u>Introducción a la Investigación Científica</u></p> <p>Inscripciones: hasta 15/7/2024</p> <p>Fechas: 17 de julio al 22 de octubre :: Lugar: Facultad de Medicina</p>	Bloque I
<p><u>Bioestadística</u> (Proinbio)</p> <p>Inscripciones: hasta: 2/7/2024</p> <p>Fechas: 15 de julio al 24 de octubre</p>	Bloque I
<p><u>Curso "Alimentos y Proceso Salud-Enfermedad"</u></p> <p>Inscripciones: hasta 19/07/2024</p> <p>Fechas: 1° de agosto al 17 de octubre :: Lugar: Facultad de Medicina</p>	Bloque II
<p><u>Curso de posgrado "Influencia de aspectos químicos, biológicos y productivos de los alimentos sobre la salud humana"</u></p> <p>Inscripciones: agosto a setiembre</p> <p>Fechas: 7 al 15 de octubre :: Lugar: PAyS-CEINBIO, Facultad de Medicina</p>	Bloque II
<p><u>Bioética</u></p> <p>Inscripciones abiertas</p> <p>Fechas: 7 de agosto al 11 de setiembre</p>	Bloque II
<p>Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y aplicación en la industria alimentaria</p> <p>Inscripciones: hasta 15/7/2024</p> <p>Inicio previsto: 22 de julio :: Lugar: Facultad de Química</p>	Bloque III

Próximos cursos disponibles - 2024

<p><u>Curso de posgrado "Biología Estructural en Ciencias Médicas"</u></p> <p>Inscripciones: hasta el 28/07/2024</p> <p>Fechas: 12 al 16 de agosto :: Lugar: CEINBIO, Facultad de Medicina</p>	<p>Bloque II</p>
<p>Curso de posgrado <u>"Transporte intracelular dirigido de moléculas bioactivas mediante el uso de nanopartículas"</u></p> <p>Inscripciones: setiembre a noviembre</p> <p>Fechas: 27 de noviembre al 6 de diciembre :: Lugar: Facultad de Medicina y Facultad de Ciencias</p>	<p>Bloque III</p>
<p>Curso Tioles</p> <p>Fechas: 7 al 17 de octubre :: Lugar: IP Montevideo</p>	<p>Bloque II</p>

Cursos disponibles - primer semestre 2025

- **Taller: Aparatos y Sistemas en Biología Humana - Bloque I**
- **Bioquímica Nutricional - Bloque I**
- **Fisicoquímica de los alimentos - Bloque I**
- **Bioética (Febrero) - Bloque II**
- **Enfermedades no transmisibles (Hospital Maciel-Escuela de Nutrición) - Bloque II**

Proyectos de tesis

Para quienes no tengan proyecto de tesis, deberán definirlo en el correr del primer año, y deberá ser presentado oralmente en una Jornada obligatoria y presencial en el segundo semestre de 2025.

Jornada de presentación del proyecto - Evaluación de Introducción a la Investigación para quienes realicen dicho curso.

Los posibles tutores y co-tutores con sus áreas de trabajo asociados estarán en la web de la Maestría.

Becas

ANII: Becas de Posgrado Nacional - Apertura: Julio 2024

Maestría en Ciencias
de los Alimentos y
Salud Humana

PAYS

Programa en
Alimentos y
Salud Humana

