

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universitat Internacional Valenciana	Facultad de Ciencias de la Salud	46062590	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana por la Universitat Internacional Valenciana			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA BELEN SUAREZ FERNANDEZ	Secretaria General		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	11432754Y		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
EVA MARIA GINER LARZA	Rectora		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	24356551B		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Mónica Rodríguez Gascó	Dirección de Estudios y Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	29184724R		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ Pinor Sorolla 21	46002	Valencia	961924951
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
estudios@universidadviu.com	Valencia/València		961924951



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Valencia/València, AM 15 de abril de 2020
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana por la Universitat Internacional Valenciana	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Salud	

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universitat Internacional Valenciana

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
076	Universitat Internacional Valenciana

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	42	12

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universitat Internacional Valenciana

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
46062590	Facultad de Ciencias de la Salud

1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	No	Sí
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
90	90	



TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	59.0
RESTO DE AÑOS	30.0	59.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.universidadviu.es/download/file/8894/		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el 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.
GENERALES
- - -
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE02 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias.
CE01 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta.
CE03 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario.
CE04 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.
CE05 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.
CE06 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE07 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE08 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE09 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación.
CE10 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE11 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE12 - Aplicar técnicas y procedimientos experimentales específicos de un laboratorio que realice actividades de investigación propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE13 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.
CE14 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO



Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 Requisitos de Acceso y Criterios de Admisión

Acceso al título

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 861/2010, que modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, esta Universidad establece las siguientes condiciones de acceso para matricularse en el Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana:

- Para acceder a las enseñanzas oficiales de máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a las enseñanzas de máster.
- Asimismo, podrán acceder los/as titulados/as conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Criterios de admisión

Al presente máster podrán acceder titulados (Diplomados, Licenciados o Graduados) en:

Nutrición Humana y Dietética

Medicina

Farmacia

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ciencias Biomédicas

Enfermería

Biología

Bioquímica

Biotechnología

Ingeniería Alimentaria

Ingeniería Agroalimentaria

Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad)

Para la admisión al presente Máster, los siguientes complementos formativos deberán ser cursados por los alumnos procedentes de las titulaciones indicadas a continuación:

Complemento formativo en Fundamentos de Nutrición Humana:

- Biología
- Bioquímica
- Ciencias Biomédicas
- Medicina*
- Enfermería*
- Biotecnología*
- Ingeniería Alimentaria
- Ingeniería Agroalimentaria
- Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad)

Complemento formativo en Fundamentos de Genética:

- Enfermería*
- Ingeniería Alimentaria*
- Ingeniería Agroalimentaria*

Complemento formativo en Fundamentos de Inmunología:

- Ciencias Biomédicas*
- Ciencia y Tecnología de los Alimentos*
- Nutrición Humana y Dietética*
- Enfermería
- Ingeniería Alimentaria



- Ingeniería Agroalimentaria
- Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad)

* La necesidad de cursar este complemento formativo en función de la titulación de acceso, dependerá del plan de estudios que haya cursado el alumno, ya que existen diferencias dependiendo de la Universidad ofertante. Para solventar esto, se tendrá en cuenta lo indicado en el siguiente párrafo.

A consecuencia de lo anteriormente comentado, la Comisión Académica de la titulación valorará los expedientes académicos de los estudiantes que acrediten la posesión previa de competencias en Genética, Nutrición y/o Inmunología, determinando en su caso la exención de cursar los correspondientes complementos formativos.

La Comisión Académica de la titulación, estará constituida por:

- Miembro del Departamento de Selección y Admisión
- Miembro de Secretaría académica
- Director del área/Director de título
- Vicerrector de Calidad, quien habitualmente delega en un técnico de calidad.

En el supuesto de que la demanda supere la oferta de plazas, la Comisión Académica de la titulación examinará los currículos de los candidatos con el objetivo de decidir si es pertinente o no otorgarles el derecho de matriculación, de acuerdo con los perfiles de ingreso y los requisitos de formación previa establecidos. Para tal caso, la Comisión elaborará una lista jerarquizada de méritos de los candidatos de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Expediente académico (60%)
2. Experiencia profesional (10%)
 - Actividad profesional en alguno de los campos en los que se enmarca la presente titulación (5%).
 - Actividad investigadora en alguno de los campos en los que se enmarca la presente titulación (5%).
3. Formación complementaria (30%):
 - Publicaciones científicas en el contexto de la presente propuesta (10%)
 - Cursos de formación en el contexto de la presente propuesta (10%)
 - Asistencia a Congresos Científicos en el contexto de la presente propuesta (5%)
 - Idiomas (5%): mínimo nivel B2, según el *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas* (MCER).

Procedimiento de desempate:

En caso de empate numérico entre dos o más aspirantes en el proceso de admisión, se emplearán los siguientes criterios para resolverlo, aplicándose en el orden en que se enumeran a continuación:

1. Titulación de acceso:

Se aplicará un baremo en función de la titulación de acceso del aspirante. Dicho baremo es un multiplicador que se debe aplicar sobre la nota numérica obtenida por cada aspirante calculada teniendo en cuenta los criterios de admisión indicados anteriormente. Desempatando a su favor el aspirante que obtenga una mayor puntuación.

Baremación según la titulación de acceso:

- Titulados en Nutrición Humana y Dietética, Medicina, Ciencias Biomédicas, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Farmacia (x1)
- Titulados en Biología y Bioquímica (x0.8)
- Titulados en Enfermería (x0.6)

1. Nota media numérica del expediente:

En caso de empate teniendo en cuenta el criterio anterior, se valorará la nota media del expediente académico del aspirante de la titulación con la que acceda, ponderada sobre un máximo de 4 puntos, teniendo en cuenta 1 decimal. Desempatando a su favor el aspirante con mayor expediente académico.

1. Formación complementaria:

En caso de empate tras haber aplicado los criterios 1 y 2, se valorará el conocimiento acreditado del idioma inglés. Desempatando a su favor el aspirante que acredite mayor nivel. Para ello se tendrá en cuenta el *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas* (MCER) y cuyos niveles son A, B y C con sus respectivos subniveles.

1. Fecha de solicitud:

En caso de empate tras haber aplicado los 3 criterios anteriores, se priorizarán las solicitudes de admisión por fecha de la solicitud. Desempatando a su favor el aspirante que haya presentado la solicitud con anterioridad.

1. Carta de motivación:



En caso de empate en cada uno de los criterios anteriores, se solicitará al aspirante una carta de motivación, la cual servirá a la Comisión Académica de la titulación para valorar su motivación en lo relativo a cursar el presente título.

[RFM1] on page Atención, este asterisco es NUEVO

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3. Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

La Universitat Internacional Valenciana - VIU, por su compromiso con la calidad de las enseñanzas, consciente de la importancia de la acción tutorial para el rendimiento académico y la satisfacción de los estudiantes, incluye en su Plan de Gestión de la Calidad un plan específico de tutorías con el objetivo de prestar al alumnado una atención personalizada e integral durante el desarrollo de sus estudios.

En dicho plan de tutorías intervienen dos figuras:

- El profesor de la asignatura, que tutoriza y guía todo aquello que está relacionado con la docencia.
- El orientador académico, que realiza el acompañamiento y seguimiento del alumno en temas relacionados con la vida académica de la universidad.

Además, a los estudiantes de la VIU, una vez matriculados, se les dispensarán las siguientes medidas de acogida y orientación:

4.3.1. ACTIVIDADES DE ACOGIDA

Existe un periodo de tiempo desde el momento en el que el alumno se matricula hasta el inicio del curso. Durante este periodo, el alumno estará en contacto con su Orientador Académico, una figura que le acompañará durante todo el proceso de enseñanza y aprendizaje. El Orientador le proporcionará información sobre el título, le asesorará en la elección de las asignaturas y/o módulos formativos, asegurará que las prácticas (si el título las incorpora en su plan de estudios) son realizadas en una entidad acorde con los intereses del alumno, y servirá de canal de comunicación con el resto de departamentos y el equipo docente.

A su vez, en los días previos al inicio del curso, los estudiantes contarán con un curso de formación mediante el cual adquirirán las destrezas tecnológicas necesarias para desenvolverse en el campus, entre otros, los alumnos aprenderán a consultar la herramienta de anuncios, notificaciones y calendario, realizar pruebas y exámenes, enviar tareas, participar en el foro, utilizar de la mensajería interna, utilizar la herramienta de videoconferencia; consultar los materiales docentes; etc. Para aquellos alumnos que tengan dificultades o dudas, se establecerá un sistema de apoyo y tutorías para dar respuesta a sus necesidades.

Asimismo, el orientador académico guiará al alumno en la previsión, planificación y preparación de las pruebas de acceso a su titulación o especialidad, si las hubiera.

4.3.2. INICIO DE CURSO

Al inicio del curso, el Director del título, a través de videoconferencia interactiva, realizará una sesión de acogida del alumnado, en la que le dará la bienvenida y le planteará los ejes principales sobre los que va a discurrir la docencia de las distintas asignaturas. Además, hará una breve presentación del profesorado que va a participar en las asignaturas, explicará la metodología de la universidad, las competencias que se van a trabajar, el sistema de tutorías, los procedimientos de evaluación y la información relativa a las Prácticas Externas. Asimismo, analizará el calendario docente del curso, marcando el tiempo reservado para la preparación de evaluaciones y las fechas de realización de las mismas, poniendo especial énfasis en los periodos reservados para la realización de exámenes, prácticas externas (si el título en cuestión la contempla) y para la defensa del Trabajo Fin de Máster.

4.3.3. INICIO DE LA ASIGNATURA

El primer día de inicio de cada asignatura, mediante la herramienta de videoconferencia, el profesor realizará una tutoría colectiva de presentación. En ella se explica la guía docente de la asignatura (objetivos, contenidos, metodología, actividades y tareas, evaluación, bibliografía). Es en este momento cuando se habilitan los foros destinados al planteamiento de dudas por parte del alumnado durante la impartición de cada materia.

Los plazos de entrega de las actividades y tareas, así como las sesiones sincrónicas que se imparten en un determinado día y horario, quedan reflejadas tanto en el cronograma como en la herramienta de calendario del campus. Todas las notificaciones, anuncios y modificaciones que pudieran existir, pueden consultarse en el apartado de últimas noticias de la asignatura. Además el alumno recibirá todas estas notificaciones en su correo electrónico.

4.3.4. SEGUIMIENTO DEL ALUMNO

A lo largo de cada una de las asignaturas, los profesores acompañan y orientan el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado a través de una serie de tutorías que se detallan en el calendario de la asignatura. Estas tutorías pueden ser tanto colectivas (en las que se tratan temas de interés para todo el grupo de estudiantes) como individuales (a petición del alumno para la resolución de cuestiones concretas). Además, los estudiantes contarán con una serie de tutorías específicas, tanto individuales como colectivas, para el correcto desarrollo de sus Prácticas y de su Trabajo Fin de Máster.

En paralelo al seguimiento que cada profesor hace de sus alumnos, el orientador académico realiza un seguimiento transversal de la actividad de los alumnos, revisando, entre otros:

- La conexión del alumno al Campus.
- El estado de entrega de las actividades por parte del alumnado.
- El grado de superación de las diferentes asignaturas matriculadas.



En caso de detectar un descenso de la actividad académica por parte del alumno, el orientador contactará con el estudiante, vía telefónica o por correo electrónico, para interesarse por su situación y por los motivos que han provocado esta minoración de su actividad.

4.3.5. FINALIZACIÓN DE LA ASIGNATURA

El último día de cada asignatura, mediante la herramienta de videoconferencia, el profesor realizará una tutoría colectiva de finalización. En ella se resolverán las últimas dudas que los alumnos pudieran tener y se recordarán las fechas de entrega de las tareas pendientes y las fechas de realización del examen.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	6

4.4 Sistemas de Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Se detalla en el marco de este epígrafe el reconocimiento por acreditación de experiencia laboral y profesional. A continuación, se transcribe la normativa de Reconocimiento y Transferencia de créditos vigente en la Universitat Internacional Valenciana.

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias.

Mínimo: 0 Máximo: 0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

Mínimo: 0 Máximo: 9

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación Experiencia Laboral y Profesional.

Mínimo: 0 Máximo: 6

A estos efectos, el estudiante que solicite el reconocimiento de créditos deberá aportar documentación que acredite haber adquirido las competencias asociadas a la misma:

Reconocimiento de Créditos Cursados en Título Propio

- Plan de estudios del Título Propio Universitario detallando además contenido y duración de las materias cursadas.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación Experiencia Laboral y Profesional:

- La experiencia profesional o laboral acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso, únicamente podrán obtener esta vía de reconocimiento quienes acrediten mediante los mecanismos que posteriormente se expresan un **período, como mínimo, de dos años de experiencia profesional dentro del ámbito competencial propio del Grado.**
- La documentación aportada para acreditar dicha experiencia y encaje competencial incluirá, en su caso, contrato laboral con alta en la Seguridad Social, acreditado mediante certificado de vida laboral; credencial de prácticas de inserción profesional; certificados de formación de personal; memoria de actividades desempeñadas y/o cualquier otro documento que permita **comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título.**
- En base a los límites definidos anteriormente respecto del reconocimiento de créditos por acreditación de experiencia laboral y profesional, y teniendo en cuenta que la formación obtenida por el alumno en títulos universitarios, títulos propios o ense-



ñanzas superiores no universitarias debe proporcionar las mismas competencias que se adquieren con las asignaturas reconocidas, **podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral únicamente las siguientes asignaturas:**

Conforme a lo expuesto anteriormente, el tipo de experiencia que se precisará para el reconocimiento de las materias señaladas será el que se describe en la siguiente tabla:

Parte del plan de estudios afectado por el reconocimiento por experiencia laboral y profesional Asignatura (ECTS)	Competencias Especificas vinculadas que justifican el reconocimiento por experiencia laboral y profesional	Tipo de experiencia laboral y profesional que podrá ser reconocida (aplicándose en todo caso la <u>exigencia temporal mínima</u> de dos años de experiencia laboral y profesional acreditada formalmente)
Prácticas Externas (6 ECTS)	CE1, CE2, CE3, CE4, CE5, CE6, CE7, CE8, CE9, CE10, CE11, CE12, CE13, CE14.	Experiencia laboral y profesional, sin necesidad de haber obtenido el grado académico de Doctor, desarrollando una actividad científica en un laboratorio en el contexto de la Genómica Nutricional, la Inmunonutrición y/o los Compuestos funcionales y Bioactivos de los alimentos. En dicha actividad, el solicitante deberá haber ejecutado diferentes técnicas experimentales incluidas en el listado que se adjunta en la descripción de la asignatura Prácticas Externas.

El Departamento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos revisará la documentación aportada en cada caso, para verificar que se cumplen los requisitos descritos en el apartado anterior, de forma que el reconocimiento esté justificado en términos de competencias.

Con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, la Universidad conforme a su normativa interna y legislación vigente, que ha hecho pública en su página web, valorará los créditos que pueden ser objeto de transferencia y de reconocimiento a la vista del expediente y de los documentos académicos oficiales del estudiante y relativos a las enseñanzas oficiales cursadas.

A estos efectos, **la transferencia de créditos** implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Asimismo, **el reconocimiento de créditos** supone la aceptación por parte de la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, en esta u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Conforme a la normativa vigente, la experiencia laboral y profesional acreditada podrán ser también reconocidos en forma de créditos, y computará a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título, con un máximo de un 15% de los créditos que constituye el plan de estudios. En ningún caso se podrá reconocer el Trabajo Fin de Máster.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

La Universidad, a través de la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, valorará a la luz del expediente del estudiante los títulos oficiales que pueda aportar, las titulaciones propias universitarias o la experiencia profesional, y conforme al programa y a las materias concretas que tengan equivalencia en competencias, contenidos y dedicación del alumno, se determinará si pueden ser objeto de reconocimiento.

Normativa de Reconocimiento y transferencia de créditos de la Universitat Internacional Valenciana

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, recoge en su preámbulo que ¿uno de los objetivos fundamentales de esta organización de las enseñanzas es fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa, como con otras partes del mundo, y sobre todo la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. En este contexto resulta imprescindible apostar por un sistema de reconocimiento y acumulación de créditos, en el que los créditos cursados en otra universidad serán reconocidos e incorporados al expediente del estudiante¿.

El Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, da una nueva redacción al Artículo 6. Reconocimiento y transferencia de créditos.



El Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario, establece en su artículo 6 que *¿los estudiantes tendrán derecho, en cualquier etapa de su formación universitaria, a que se reconozcan los conocimientos y las competencias o la experiencia profesional adquiridas con carácter previo¿.*

El Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, recoge en su preámbulo que *¿el reconocimiento de estudios debe partir de la similitud entre las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje que proporcionan los estudios superados y los que pretenden cursarse¿ y establece relaciones directas entre determinadas titulaciones.*

Por lo tanto, la Universitat Internacional Valenciana, para dar cumplimiento a los preceptos establecidos en las normativas arriba indicadas, aprueba el presente Reglamento, que será de aplicación a los estudios universitarios oficiales de Grado y Máster.

CAPÍTULO I. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Artículo 1.- Definición

Se entiende por reconocimiento la aceptación por la Universitat Internacional Valenciana, VIU, de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad de cualquiera de los países que integran el Espacio Europeo de Educación Superior, son computados en otras enseñanzas distintas cursadas en la Universitat Internacional Valenciana, VIU, a efectos de la obtención de un título oficial de Grado o Máster.

Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en estudios superiores extranjeros de Universidades ajenas al E.E.E.S, que estén reconocidas oficialmente en dicho país, previa verificación por parte de la Universidad de que los estudios cursados, una vez superados, dan acceso, en el país de origen, a estudios de postgrado.

También podrán ser objeto de reconocimiento los estudios recogidos en el artículo 2.1 y 2.2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior.

Artículo 2.- Límites al reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos implica que el número de créditos que resten por superar en la titulación de destino deberá disminuir en la misma cantidad que el número de créditos reconocidos.

Según establece el Real Decreto 1618/2011, en ningún caso el interesado podrá obtener otro título de educación superior a través del reconocimiento de la totalidad de las enseñanzas aportadas. Asimismo, establece un porcentaje de reconocimiento de créditos, que no podrá superar el 60 por 100 de los créditos del plan de estudios o del currículo del título que se pretende cursar.

Además este Real Decreto añade *¿cuando el reconocimiento se solicite para cursar enseñanzas conducentes a la obtención de un título que dé acceso al ejercicio de una profesión regulada, deberá comprobarse que los estudios alegados responden a las condiciones exigidas a los currículos y planes de estudios cuya superación garantiza la cualificación profesional necesaria¿.*

En todo caso, no podrá ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los Trabajos Fin de Grado y Máster.

Artículo 4.- Reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario.

1. Igualmente, entre enseñanzas oficiales de Máster serán objeto de reconocimiento materias o asignaturas en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del título de Máster Universitario que quiera cursar. Se podrán reconocer créditos entre planes de estudio de nivel de máster universitario, incluyendo los superados en segundos ciclos de Licenciaturas, Ingenierías y Arquitecturas que hayan derivado en másteres universitarios, así como los obtenidos en enseñanzas oficiales de doctorado reguladas por normativas anteriores al Real Decreto 1393/2007.

Excepcionalmente, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos superados en estudios de 2º ciclo de licenciatura, cuando la comisión competente estime que las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje, relacionados con la titulación a cursar en la VIU, han sido adquiridos por el estudiante en sus estudios de origen.

2. En el caso de títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas para los que las autoridades educativas hayan establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos, materias o asignaturas definidos en la correspondiente norma reguladora.



En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

Artículo 5.- Reconocimiento de créditos en programas de movilidad

1. Los/Las estudiantes que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales suscritos por la Universitat Internacional Valenciana, VIU, cursando un periodo de estudios en otras Universidades o Instituciones de Educación Superior obtendrán el reconocimiento que se derive del contrato académico establecido antes de su partida.

2. El periodo de estudios realizado en el marco de un programa oficial de movilidad deberá obtener un reconocimiento académico completo en la Universitat Internacional Valenciana, VIU, debiendo reemplazar a un periodo comparable en ésta con los efectos previstos en el Artículo 8 de las presentes normas.

3. Antes de la incorporación al programa de movilidad, todo/a estudiante que participe en un programa de movilidad, el centro en el que se encuentre matriculado deberá facilitarle:

Adecuada y suficiente información actualizada sobre los programas de estudios a cursar en la institución de destino.

Un contrato de estudios que contenga las materias a matricular en la Universitat Internacional Valenciana, VIU, independientemente de su naturaleza o tipo, y las que vaya a cursar en el Centro de destino.

Las equivalencias entre ambas se establecerán en función de las competencias asociadas a las mismas, sin que sea exigible la completa identidad de contenidos entre ellas.

4. El contrato de estudios deberá ser firmado por el cargo académico que tenga atribuida la competencia y por el o la estudiante, y tendrá el carácter de contrato vinculante para las partes firmantes. El contrato de estudios sólo podrá ser modificado en los términos y plazos fijados en la correspondiente convocatoria de movilidad.

5. De los contratos de estudios que se establezcan se enviará copia a los Servicios Centrales del Rectorado que corresponda.

6. Con carácter general lo dispuesto en estas normas será de aplicación a la movilidad para dobles titulaciones sin perjuicio de las previsiones contenidas en los convenios respectivos.

7. Resultarán igualmente de aplicación las normas que eventualmente se aprueben por los órganos nacionales o internacionales competentes para cada programa específico de movilidad.

Artículo 7.- Reconocimiento de créditos por actividades profesionales, títulos propios y estudios no universitarios

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación de los mismos por lo que no computará a efectos de baremación del expediente.

No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al 15% determinado por la Comisión Académica del título o en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad, siempre que el título propio haya sido extinguido y convertido en título oficial, siempre que este reconocimiento conste en la memoria del plan de estudios del título oficial que haya sido verificada y cuya implantación se haya autorizado.

Artículo 8.- Efectos del reconocimiento de créditos.

1. En el proceso de reconocimiento quedarán reflejados de forma explícita el número y tipo de créditos que se le reconocen al o la estudiante y aquellas asignaturas que no deberán ser cursadas por el/la estudiante. Se entenderá en este caso que dichos conocimientos ya han sido superados y no serán susceptibles de nueva evaluación.

2. En el expediente del/de la estudiante las asignaturas figurarán como reconocidas, con la calificación correspondiente.

La calificación de las asignaturas superadas como consecuencia de un proceso de reconocimiento será equivalente a la calificación de las asignaturas que han dado origen a éste. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias asignaturas conlleven el reconocimiento de una o varias en la titulación de destino.



En caso de que el origen del reconocimiento sean estudios cursados en universidades extranjeras, las asignaturas reconocidas tendrán la equivalencia en puntos correspondiente a la calificación obtenida en la universidad de origen.

Cuando las asignaturas de origen no tengan calificación, los créditos reconocidos figurarán con la calificación de ¿Apto¿ y no se computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

CAPÍTULO II. TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

Artículo. 9. Definición.

La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en ésta u otra universidad, que no hayan conducido a la finalización de sus estudios con la consiguiente obtención de un título oficial.

Artículo. 10. Ámbito de aplicación.

Los créditos correspondientes a asignaturas previamente superadas por el o la estudiante, en enseñanzas universitarias no concluidas y que no puedan ser objeto de reconocimiento, serán transferidos a su expediente en los estudios a los que ha accedido con la calificación de origen y se reflejarán en los documentos académicos oficiales acreditativos de los estudios seguidos por el mismo, así como en el Suplemento Europeo al Título.

Artículo. 11. Calificaciones.

En la transferencia de créditos se aplicará la calificación obtenida en las asignaturas de origen. En el supuesto de no existir calificación en origen, la transferencia de créditos llevará la calificación de ¿Apto¿ y no será computable a efectos de media del expediente.

CAPÍTULO III: PROCEDIMIENTO

Artículo. 12. Comisiones con competencias para el reconocimiento y la transferencia de créditos.

En la Universitat Internacional Valenciana se constituirán las siguientes Comisiones para actuar en el ámbito de su competencia en materia de reconocimiento y transferencia de créditos:

- a) La Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos de la Universidad.
- b) Una Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos por cada uno de los títulos oficiales de Grado o Máster de la Universitat Internacional Valenciana.

Artículo 13. Solicitudes de reconocimiento

1. Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado o de la interesada, quien deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando los módulos, materias o asignaturas que considere superados.
2. Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas, en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.
3. Las solicitudes se presentarán en los plazos que se habiliten al efecto, que en general coincidirán con los plazos de matrícula, y corresponderá a la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos dictar resolución. La resolución, que en caso de ser negativa debe ser motivada académicamente, deberá dictarse en un plazo máximo de dos meses desde la admisión de la solicitud.

Artículo 14. Solicitudes de transferencia de créditos

Los expedientes de transferencia de créditos se tramitarán a petición del interesado o de la interesada. A estos efectos, los y las estudiantes que se incorporen a un nuevo estudio, en los plazos que se establezcan para la matrícula, indicarán si han cursado anteriormente otros estudios oficiales sin haberlos finalizado, aportando, en caso de no tratarse de estudios de la Universitat Internacional Valenciana, VIU, la documentación justificativa que corresponda.

CAPÍTULO IV: ANOTACIÓN EN EL EXPEDIENTE ACADÉMICO



Artículo 15: Documentos académicos

Todos los créditos obtenidos por el o la estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, previo abono de los precios públicos que, en su caso, establezca la Comunidad Autónoma en la correspondiente norma reguladora.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA

Las normas básicas objeto de este documento podrán ser desarrolladas mediante Resolución Rectoral.

—

[RF1] on page Esto es lo que he tratado de especificar más, bajar a más nivel de detalle es complicado (sino imposible) ya que las actividades que se realizan en las practicas son muy diversas y nunca van a ser las mismas de un estudiante a otro, dependerá de la actividad de investigación que desarrollen en el centro

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

4.6. Complementos formativos para Máster

COMPLEMENTOS FORMATIVOS

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación del complemento formativo	Créditos ECTS	Carácter
Fundamentos de Nutrición Humana	3	CF

Lenguas	Castellano
---------	------------

Contenidos

Fundamentos de Nutrición Humana
<ul style="list-style-type: none"> Alimentación vs Nutrición Los alimentos como fuente de energía y nutrientes Nutrientes: Composición, estructura, clasificación y funciones Metabolismo basal. Energía Procesos metabólicos fundamentales relacionados con la nutrición

ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	8	100%
Clases prácticas	10	100%
Tutorías	5	100%
Trabajo autónomo	50	0%



Prueba objetiva final	2	100%
SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la Prueba objetiva final	40	60
COMPLEMENTOS FORMATIVOS		
INFORMACIÓN GENERAL		
Denominación del complemento formativo	Créditos ECTS	Carácter
Fundamentos de Genética	3	CF
Lenguas	Castellano	
Contenidos		
<p><u>Fundamentos de Genética</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Los ácidos nucleicos. Tipos, funciones, composición y estructura. • El genoma humano • Replicación, transcripción y traducción del material genético. • Regulación de la expresión génica • Recombinación y mapas genéticos • Mutación y reparación del ADN. Polimorfismos de nucleótido simple (SNP) • Introducción a la epigenética 		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	8	100%
Clases prácticas	10	100%
Tutorías	5	100%
Trabajo autónomo	50	0%



Prueba objetiva final	2	100%
SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la Prueba objetiva final	40	60
COMPLEMENTOS FORMATIVOS		
INFORMACIÓN GENERAL		
Denominación del complemento formativo	Créditos ECTS	Carácter
Fundamentos de Inmunología	3	CF
Lenguas	Castellano	
Contenidos		
<u>Fundamentos de Inmunología</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • Estructura, componentes y funciones del sistema inmunitario • Mecanismos de respuesta inmune • Regulación de la respuesta inmune • Sistema inmunitario y enfermedad en el contexto de la Nutrición 		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	8	100%
Clases prácticas	10	100%
Tutorías	5	100%
Trabajo autónomo	50	0%
Prueba objetiva final	2	100%



SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la Prueba objetiva final	40	60



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Clases expositivas		
Clases prácticas		
Tutorías		
Trabajo autónomo		
Prueba objetiva final		
Estancia en el centro de prácticas		
Elaboración de la Memoria de prácticas		
Autoevaluación		
Desarrollo del Trabajo Fin de Máster		
Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos/Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Simulación		
Trabajo Cooperativo		
Diseño de Proyectos		
Seguimiento		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Evaluación del Portafolio		
Evaluación de la Prueba objetiva final		
Informe del tutor externo		
Evaluación tutor académico		
Evaluación de la memoria de prácticas		
Evaluación de la autoevaluación		
Evaluación del documento Trabajo Fin de Máster		
Evaluación de la exposición y defensa del Trabajo fin de Máster		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
18		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Genómica Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Inmunonutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Asignatura 1: Genómica Nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Variabilidad genética y genómica • Interacción gen-nutriente. Epigenómica • Nutrigenómica y enfermedades complejas • Interacciones entre el microbioma y los procesos nutricionales en el organismo • Nutrición personalizada y nutrigenómica clínica <p><u>Asignatura 2: Inmunonutrición</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inmunomodulación mediada por nutrientes y compuestos bioactivos • Implicaciones moleculares en los procesos de inflamación intestinal regulados por el sistema inmune • Modulación de la microbiota intestinal, repercusión en la respuesta del sistema inmune • Patologías asociadas al sistema inmune en las que nutrientes y compuestos bioactivos presentan potencial modulador <p><u>Asignatura 3: Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización de compuestos funcionales y bioactivos y diseño de alimentos funcionales • Evaluación de la biodisponibilidad de compuestos funcionales y bioactivos • Funcionalidad y bases moleculares responsables de los efectos producidos por los compuestos bioactivos en el organismo • Evaluación de la funcionalidad de compuestos bioactivos • Aspectos relevantes en investigación sobre la legislación de alimentos funcionales y alegaciones sobre la salud • Estudio de alimentos funcionales con efectos científicamente demostrados sobre la salud 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE02 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias.		
CE01 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta.		
CE03 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario.		
CE04 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.		
CE05 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	57	100
Clases prácticas	69	100
Tutorías	45	100
Trabajo autónomo	270	0
Prueba objetiva final	9	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos/Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Trabajo Cooperativo		
Seguimiento		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40.0	60.0
Evaluación de la Prueba objetiva final	40.0	60.0
NIVEL 2: Iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fundamentos y aplicaciones de Técnicas experimentales de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Metodología de la investigación y análisis estadístico aplicado en Ciencias Avanzadas de la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioinformática aplicada a las Ciencias Avanzadas de la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seminarios de iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura 4: Fundamentos y aplicaciones de Técnicas experimentales de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición

a) Fundamento y aplicaciones de técnicas instrumentales de preparación, separación y análisis:

- Preparativas: centrifugación, liofilización, vacío.
- Separativas: cromatografía, electroforesis.
- Analíticas: espectroscopía ultravioleta-Visible y de fluorescencia, espectrometría de masas, citometría de flujo

b) Fundamento y aplicaciones de procedimientos experimentales en bioquímica y biología molecular:

- Ácidos nucleicos: extracción y purificación de ADN y de ARN, cuantificación y caracterización de ácidos nucleicos, secuenciación, reacción en cadena de la polimerasa (PCR), ADN recombinante, identificación de polimorfismos (SNPs) y mutaciones genéticas, microarrays.
- Proteínas: purificación de proteínas, cuantificación y caracterización de proteínas, secuenciación, análisis de expresión génica.
- Enzimas: caracterización cuantitativa y cualitativa de reacciones enzimáticas, catálisis enzimática, estudio de cinéticas enzimáticas, enzimas de restricción.
- Inmunología: ELISA, radioinmunoensayo (RIA), Inmunoblot (Western blot).
- Modelos *in vivo*, *ex vivo* e *in vitro*.

Asignatura 5: Metodología de la investigación y análisis estadístico aplicado en Ciencias Avanzadas de la Nutrición

- Tipología de métodos de estudio en Ciencias Avanzadas de la Nutrición
- Diseño de estudios experimentales en un laboratorio de Ciencias avanzadas de la Nutrición
- Análisis estadístico de datos experimentales en Ciencias Avanzadas de la Nutrición.
- Interpretación biológica de resultados de análisis estadístico en Ciencias Avanzadas de la Nutrición.

Asignatura 6: Bioinformática aplicada a las Ciencias Avanzadas de la Nutrición

a) Bioinformática clásica:

- Manejo de bases de datos bioinformáticas
- Alineamientos de secuencias
- Alineamientos múltiples
- Secuenciación de Sanger
- Formatos de ficheros de secuencia
- Anotación
- Filogenia

b) Next Generation Sequencing (NGS):

- Sistemas de secuenciación de nueva generación
- Protocolo de análisis de datos
- Control de calidad de secuencias
- Limpieza de secuencias
- Ensamblaje de secuencias
- Mapeado de secuencias
- Comparación de secuencias
- RNAseq
- Genómica comparada

Asignatura 7: Seminarios de iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición

En esta asignatura se presentarán los avances científicos más recientes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana a cargo de investigadores que desarrollen su actividad científica en dichos campos.

Se impartirán 3 seminarios que abordarán temas relevantes y de actualidad científica relacionados con las siguientes temáticas:

- Últimos avances científicos y técnicos en Genómica Nutricional
- Últimos avances científicos y técnicos en Inmunonutrición
- Últimos avances científicos y técnicos en Alimentación Funcional
- Líneas de investigación relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

El profesor responsable de la asignatura evaluará las actividades formativas realizadas, y dirigirá a los estudiantes en el proceso de adquisición de las competencias. Asimismo, y en coordinación con la dirección del título, será el encargado de seleccionar a los diferentes expertos que impartirán los seminarios.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Software de uso específico en la asignatura Fundamentos y aplicaciones de técnicas experimentales de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición



Laboratorios virtuales (alojados en entorno Flexilab):

Son sesiones para el refuerzo del proceso de adquisición de diversas competencias asociadas a esta asignatura, se realizarán sesiones como parte de las actividades formativas denominadas *¿Clases prácticas¿*, en las cuales el alumno interactuará con simuladores que reproducen la realización de diversas técnicas experimentales características de un laboratorio de investigación en Ciencias avanzadas de la Nutrición. Son herramientas meramente introductorias para ilustrar la comprensión del alumno en lo referente a la fundamentación técnica y aplicaciones de dichas técnicas, **en ningún caso se emplean para la adquisición de competencias de carácter práctico, objetivo que cubren las Prácticas Externas.**

El listado detallado de laboratorios virtuales puede consultarse en el criterio 7.

Software de uso específico en la asignatura Metodología de la investigación y análisis estadístico aplicado en Ciencias Avanzadas de la Nutrición

El siguiente software se utiliza para el refuerzo del proceso de adquisición de diversas competencias en esta asignatura, su ejecución se realiza a través del entorno virtual Flexilab:

IBM SPSS Statistics o similar ¿ Software de análisis estadístico

Software de uso específico en la asignatura Bioinformática aplicada a las Ciencias Avanzadas de la Nutrición

En esta asignatura se emplea software específico para el refuerzo del proceso de adquisición de diversas competencias previstas para esta asignatura, en concreto estas herramientas son de aplicación específica en:

- Predicción de características de proteínas en base a su secuencia de aminoácidos
- Bases de datos de proteínas
- Alineamiento de secuencias de nucleótidos y aminoácidos frente a bases de datos
- Comparación de homología/identidad de secuencia con las secuencias almacenadas en bases de datos
- Análisis de restricción, diseño de oligonucleótidos, traducción de pautas abiertas de lectura
- Árboles filogenéticos
- Predicción de estructuras de proteínas

El listado detallado del software empleado en esta asignatura puede consultarse en el criterio 7.

Seminarios de iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición

El profesor responsable de la asignatura evaluará las actividades formativas realizadas, y dirigirá a los estudiantes en el proceso de adquisición de las competencias. Asimismo, y en coordinación con la dirección del título, será el encargado de seleccionar a los diferentes expertos que impartirán los seminarios.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE06 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE07 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE08 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE09 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación.



CE10 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE11 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE13 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE14 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	76	100
Clases prácticas	92	100
Tutorías	60	100
Trabajo autónomo	360	0
Prueba objetiva final	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos/Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Simulación		
Trabajo Cooperativo		
Diseño de Proyectos		
Seguimiento		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40.0	60.0
Evaluación de la Prueba objetiva final	40.0	60.0
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS			
No		No			
NIVEL 3: Prácticas Externas					
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3					
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA		DESPLIEGUE TEMPORAL	
Prácticas Externas		6		Semestral	
DESPLIEGUE TEMPORAL					
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2		ECTS Semestral 3	
		6			
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5		ECTS Semestral 6	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8		ECTS Semestral 9	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE					
CASTELLANO		CATALÁN		EUSKERA	
Sí		No		No	
GALLEGO		VALENCIANO		INGLÉS	
No		No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN		PORTUGUÉS	
No		No		No	
ITALIANO		OTRAS			
No		No			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE					
5.5.1.3 CONTENIDOS					
<p>Asignatura 8: Prácticas Externas</p> <p>En esta asignatura los estudiantes asistirán a un laboratorio donde realizarán una actividad científica de carácter investigador, dentro del contexto temático del título, guiada por un tutor del centro, para la adquisición de las competencias previstas. En dicha actividad se incluye la ejecución de diferentes técnicas y procedimientos experimentales, integrados dentro de la mencionada actividad investigadora, propios del ámbito de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas preparativas: centrifugación, liofilización, vacío. • Técnicas separativas: cromatografía, electroforesis. • Técnicas analíticas: espectroscopía ultravioleta-visible y de fluorescencia, espectrometría de masas, citometría de flujo. • Procedimientos experimentales: <p>Ácidos nucleicos: extracción y purificación de ADN y de ARN, cuantificación y caracterización de ácidos nucleicos, secuenciación, reacción en cadena de la polimerasa (PCR), ADN recombinante, identificación de polimorfismos (SNPs) y mutaciones genéticas, microarrays.</p> <p>Proteínas: purificación de proteínas, cuantificación y caracterización de proteínas, secuenciación, análisis de expresión génica.</p> <p>Enzimas: caracterización cuantitativa y cualitativa de reacciones enzimáticas, catálisis enzimática, estudio de cinéticas enzimáticas, enzimas de restricción.</p> <p>Inmunología: ELISA, radioinmunoensayo (RIA), Inmunoblot (Western blot).</p> <p>Trabajo con modelos animales <i>in vivo</i>, <i>ex vivo</i> e <i>in vitro</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de análisis bioinformático. <p>Los centros donde el estudiante podrá realizar las prácticas corresponden a las siguientes tipologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorios ubicados en centros de investigación pertenecientes al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). • Laboratorios de investigación de centros públicos o privados no pertenecientes al CSIC. <p>En el criterio 7 se aporta la descripción de dichos centros, así como se detalla su capacidad científica que avala que la estancia de los estudiantes en dichos centros les permitirá la consecución de las competencias previstas en esta asignatura.</p>					



Las Prácticas Externas podrán estar relacionadas con el Trabajo Fin de Máster, ya que éstas pueden suponer la base para el desarrollo de un proyecto innovador por parte del alumno.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El desarrollo de la actividad del alumno en las prácticas se encontrará supervisado y guiado por un tutor en el propio centro de prácticas. Asimismo, contará con un tutor académico en la Universitat Internacional Valenciana.

Los centros donde el estudiante podrá realizar las prácticas corresponden a las siguientes tipologías:

- Laboratorios ubicados en centros de investigación pertenecientes al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- Laboratorios de investigación de centros públicos o privados no pertenecientes al CSIC.

En el criterio 7 se aporta la descripción de dichos centros, así como se detalla su capacidad científica que avala que la estancia de los estudiantes en dichos centros les permitirá la consecución de las competencias previstas para esta asignatura.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE02 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias.

CE01 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta.

CE03 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario.

CE04 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.

CE05 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.

CE06 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE07 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE08 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE09 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación.

CE10 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE11 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.

CE12 - Aplicar técnicas y procedimientos experimentales específicos de un laboratorio que realice actividades de investigación propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.



CE13 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE14 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	3	100
Estancia en el centro de prácticas	125	100
Elaboración de la Memoria de prácticas	21	0
Autoevaluación	1	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos/Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Diseño de Proyectos		
Seguimiento		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor externo	20.0	20.0
Evaluación tutor académico	20.0	20.0
Evaluación de la memoria de prácticas	55.0	55.0
Evaluación de la autoevaluación	5.0	5.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Trabajo Fin de Grado / Máster	12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El Trabajo Fin de Máster (TFM) constituye un trabajo autónomo, personal y original elaborado por el estudiante enmarcado en actividades de iniciación a la investigación. Consiste en la concepción, el desarrollo y la defensa de una memoria que refleje un trabajo experimental o una revisión bibliográfica de un tema de investigación enmarcado dentro de los contenidos del Máster.</p> <p>El desarrollo del TFM será tutorizado por un Doctor competente en la materia.</p> <p>El alumno, de forma obligatoria, expondrá y defenderá públicamente el TFM ante un tribunal.</p> <p>El TFM podrá estar relacionado con las Prácticas Externas, ya que éstas pueden suponer la base para el desarrollo de un proyecto innovador por parte del alumno.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><u>TFM y Prácticas Externas</u></p> <p>El trabajo Fin de Máster podrá estar relacionado con las Prácticas Externas, ya que éstas pueden suponer la base para el desarrollo de un proyecto innovador por parte del alumno.</p> <p><u>Asignación del tutor del Trabajo Fin de Máster</u></p> <p>El Director del Título asignará a cada estudiante un tutor de TFM competente en función de su experiencia y campo científico de especialización.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el 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.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE02 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias.		
CE01 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta.		



CE03 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario.		
CE04 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad.		
CE05 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano.		
CE06 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE07 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE08 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE09 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación.		
CE10 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE11 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE13 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
CE14 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	14	100
Desarrollo del Trabajo Fin de Máster	285	0
Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster	1	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos/Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Diseño de Proyectos		
Seguimiento		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del documento Trabajo Fin de Máster	70.0	70.0
Evaluación de la exposición y defensa del Trabajo fin de Máster	30.0	30.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Internacional Valenciana	Profesor Director	20	100	43,9
Universitat Internacional Valenciana	Profesor Contratado Doctor	33.3	100	75,9
Universitat Internacional Valenciana	Ayudante Doctor	46.7	100	75,9
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
85	10	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2. Procedimiento general de la universidad para valorar el progreso y los resultados.</p> <p>Uno de las líneas en las que trabaja la VIU actualmente es la de poder analizar de forma minuciosa sus procesos de trabajo interno y sus resultados. Con este fin la universidad ha establecido un procedimiento que tiene como objetivo interaccionar con las diferentes instancias de la Universidad que realizan o utilizan la evaluación de estudiantes, con el fin de analizar y ajustar los procedimientos de evaluación, así como evaluar los resultados de las diferentes titulaciones.</p> <p>Uno de los aspectos importantes a tener en cuenta en la evaluación de la Calidad del Título de Grado o Máster es el de realizar un seguimiento sistemático del desarrollo del mismo, así como revisar todo el contenido del programa formativo, desde los objetivos hasta las competencias o los resultados obtenidos, utilizando toda la información disponible, así como las actuaciones del profesorado implicado.</p> <p>La VIU, a través de la Comisión de Calidad del Título de Grado o Máster (CCT), analiza y tiene en cuenta la calidad de la formación proporcionada y del profesorado que la imparte, estableciendo las propuestas de mejora que se deriven de dicho análisis. Para ello se dota de procedimientos que le permitan garantizar que se miden, analizan y utilizan los resultados obtenidos.</p> <p>Esta labor puede ser establecida para la evaluación y mejora de calidad de la enseñanza y del profesorado, en las siguientes fases:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de la información y toma de decisiones: A partir de la información recopilada, donde se verán reflejadas las fortalezas, debilidades del título y la información aportada por el Coordinador del Grado o del Máster a través de un informe de valoración de la calidad de la enseñanza y del profesorado, la Comisión de Calidad del Título (CCT), propondrá las mejoras relativas a estos indicadores para que se tomen las decisiones necesarias. 2. Sistema para la revisión, mejora y seguimiento del programa: Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión de Calidad del Título (CCT) diseñará el Plan de Mejora Anual del Título, donde se definirán los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y se establecerá la temporalización para su cumplimiento en el siguiente curso académico. 3. Dicho plan será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo del mismo, y será tomado como referente para la realización del Informe Público de Calidad del Título. 4. Transcurridos dos años de la implantación del Título de Grado o Máster se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en la calidad de la enseñanza, resaltando el grado de mejora en los indicadores de este procedimiento. Esta memoria de seguimiento será realizada por la Comisión de Calidad del Título (CCT), que emitirá un informe sobre el estado del Sistema de Garantía de Calidad del título, de los indicadores de calidad del mismo y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año. Este informe será enviado al Equipo de Dirección y quedará archivado en el Área de Estudios y Calidad, a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de calidad del Título. 5. Todos los informes y documentos creados a partir de la valoración de este punto pasarán a formar parte del Registro Documental de Título, cuyo contenido permitirá conocer y tomar decisiones que afecten a la calidad de la enseñanza y del profesorado. <p>El objeto es presentar cómo la Universidad garantiza que se mida y analice la calidad de la enseñanza del programa formativo del Título de Grado o Máster y cómo se toman decisiones para mejorar los procesos.</p> <p>De esta manera, se pretende comprobar si se han seguido las siguientes actuaciones que conforman la calidad de la enseñanza del Título de Grado o Máster:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Difundir el programa formativo y captar nuevos estudiantes. 		



- Facilitar la adaptación e integración de los nuevos estudiantes: plan de acogida, cuyo contenido variará en función de sus características (si provienen de otros países, por ej.)
- Proporcionar orientación académica a los estudiantes en su formación (charlas informativas generales, tutorías, por ej.)
- Fomentar la participación de los estudiantes en los programas de movilidad.
- Coordinar al profesorado sobre contenidos y actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación. - Proporcionar apoyo al aprendizaje de aquellos estudiantes que lo necesiten.

Proporcionar orientación profesional a los estudiantes: transición al trabajo, otros estudios.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.universidadviu.es/download/file/10892/
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2019
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
29184724R	Mónica	Rodriguez	Gascó
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pinor Sorolla 21	46002	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
estudios@universidadviu.com	961924951	961924951	Dirección de Estudios y Calidad
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
2435651B	EVA MARIA	GINER	LARZA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pinor Sorolla 21	46002	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
estudios@universidadviu.com	961924951	961924951	Rectora
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
11432754Y	MARIA BELEN	SUAREZ	FERNANDEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pinor Sorolla 21	46002	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
estudios@universidadviu.com	961924965	961924951	Secretaria General



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2.pdf

HASH SHA1 :BF78631587955D249B56E4116138A5AE5D967561

Código CSV :380871713830510090023672

Ver Fichero: 2.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. Sistemas de información previa a la Matriculación.pdf

HASH SHA1 :796FAAA949395EB18E73F44630170BA38436C8C4

Código CSV :299883902748557621233171

Ver Fichero: 4.1. Sistemas de información previa a la Matriculación.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.pdf

HASH SHA1 :FC69A05CAECA327E89E9AD973881E7459096B306

Código CSV :373047454497850793088083

Ver Fichero: 5.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.pdf

HASH SHA1 :633C5FAD85654E0E0BB5A6B7D53053D57CD60BF1

Código CSV :373047703363307362057177

Ver Fichero: 6.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2 Personal de apoyo.pdf

HASH SHA1 :2009F2CE958F7F570650F4DDC64278747EC6751D

Código CSV :299890316455768640600637

Ver Fichero: 6.2 Personal de apoyo.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.pdf

HASH SHA1 :9215B14033AF689F2E238697969FE7F2B3C4725B

Código CSV :373048012926081806008422

Ver Fichero: 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8. Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 :42B8D25A1FE6CD99293E24B2EDC9CFC4FCDA24E2

Código CSV :299884118129481246298635

Ver Fichero: 8. Resultados previstos.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 Calendario de Implantación.pdf

HASH SHA1 :CCDE014E8A2121928AF66089C0F3AA56B1EC28DE

Código CSV :299884148471556344097772

Ver Fichero: 10.1 Calendario de Implantación.pdf



