

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN 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		Nutrición y Salud	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Nutrición y Salud por la Universitat Internacional Valenciana			
NIVEL MECES			
3 3			
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	
MONICA RODRIGUEZ GASCO		Directora de Calidad y Estudios	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		29184724R	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MONICA RODRIGUEZ GASCO		Directora de Calidad y Estudios	
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
C/ PINTOR SOROLLA, 21		46002	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
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 octubre de 2021
	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 Nutrición y Salud 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	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	9
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	45	6

#### 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	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
No	No	Sí
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
540	540	
	TIEMPO COMPLETO	



	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	60.0	60.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
<b>PRIMER AÑO</b>	30.0	59.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	30.0	59.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="https://www.universidadviu.es/download/file/13948/">https://www.universidadviu.es/download/file/13948/</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
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
<b>BÁSICAS</b>
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.
<b>GENERALES</b>
0 - _
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE1 - Integrar el conocimiento de los efectos de los nutrientes sobre los sistemas fisiológicos y metabólicos en situaciones de salud y enfermedad.
CE2 - Evaluar las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades de gran prevalencia.
CE3 - Integrar el conocimiento de las políticas alimentarias y el papel de las instituciones públicas ante la resolución de los problemas alimentarios y nutricionales.
CE4 - Evaluar los compuestos relacionados con los efectos beneficiosos y moduladores de la dieta mediterránea sobre la salud.
CE5 - Integrar conocimientos actualizados en la evolución y el desarrollo de la restauración colectiva y en cómo ésta puede influir en la consecución de una gastronomía saludable para diferentes grupos poblacionales como son niños, personas mayores y personas que padecen patologías relacionadas con la nutrición.
CE6 - Analizar la metodología para una educación alimentaria en distintos colectivos poblacionales como parte de la educación para la salud.
CE7 - Analizar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de derivación a los profesionales oportunos y las medidas que se deben adoptar.
CE8 - Evaluar las herramientas psicológicas que potencien la resolución de problemas, las bases de la motivación y la relación con la alimentación humana.
CE9 - Examinar los componentes bioactivos de los alimentos profundizando en su implicación sobre la salud.
CE10 - Analizar los avances en nutrición y alimentación como son los alimentos transgénicos, la inmunonutrición, la nutrigenómica y la nutrición personalizada.
CE11 - Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista o al profesional oportuno como estrategia eficaz para el tratamiento y la prevención de enfermedades.
CE12 - Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.
CE13 - Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en las diferentes materias mediante el desarrollo de un Trabajo Fin de Máster sobre nutrición y salud para promocionar hábitos saludables y prevenir enfermedades.

### 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 Criterios de admisión a las enseñanzas oficiales de Máster.



#### **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 Nutrición y Salud:

- 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:**

Recomendamos el acceso a este Máster a titulados (Diplomados, Licenciados o Graduados) en Nutrición Humana y Dietética, Medicina, Ciencias Biomédicas, Enfermería, Farmacia, Fisioterapia, Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Odontología, Biología, Bioquímica, Biotecnología, Ingeniería Agrícola, Química, Psicología, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Magisterio y Educación Social, que quieran profundizar en el ámbito de la nutrición.

Recomendamos el acceso a este Máster a titulados (Diplomados, Licenciados o Graduados) en Medicina, Ciencias Biomédicas, Enfermería, Farmacia, Fisioterapia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Nutrición Humana y Dietética, Odontología, Veterinaria, Biología, Bioquímica y Biotecnología, que quieran profundizar en el ámbito de la nutrición.

Para su acceso al presente Máster, las titulaciones de las anteriormente citadas que deberán realizar complementos formativos son:

#### **Bioquímica básica:**

- Fisioterapia
- Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

#### **Fundamentos de Nutrición y Alimentación:**

- Medicina\*
- Ciencias Biomédicas
- Fisioterapia\*
- Odontología
- Biología
- Bioquímica
- Ciencias de la Actividad Física y del Deporte\*

\* 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 Bioquímica y/o en Nutrición y Alimentación, determinando en su caso la exención de cursar los correspondientes complementos formativos.

Además, la Comisión Académica de la titulación valorará los expedientes académicos y los currículos de los candidatos que deseen cursar el Máster Universitario en Nutrición y Salud, pero no estén en posesión de ninguna de las titulaciones indicadas previamente, con el objetivo de decidir si es pertinente o no otorgarles el derecho a matriculación, de acuerdo con los perfiles de ingreso y los requisitos de formación previa establecidos. Además, en el supuesto de que la demanda supere la oferta de plazas, la Comisión Académica de la titulación también examinará los currículos con el objetivo de decidir quién puede acceder a dicha titulación, de acuerdo con los perfiles de ingreso y los requisitos de formación previa establecidos. Para ambos casos, la Comisión elaborará una lista jerarquizada de méritos de los candidatos de acuerdo con los siguientes criterios:

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 dichos casos, la Comisión elaborará una lista jerarquizada de méritos de los candidatos de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Expediente académico (50%)
2. Experiencia profesional (10%)
3. Formación complementaria (30%)
4. Conocimiento de otros idiomas diferentes a la propia lengua materna (10%): tendrá preferencia en la calificación el inglés sobre otros idiomas

#### **Acceso:**

Para el acceso al Máster se exige al estudiante el requisito legal conforme a lo previsto en el R.D. 861/2010:



- 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 enseñanzas de Máster.

## 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 Coordinador/a del título-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	9

#### 4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad de acuerdo con el Real Decreto 861/2010

Si el estudiante aporta evidencias de experiencia profesional de un mínimo de un año en departamentos sanitarios y clínicos, empresas alimentarias y centros de restauración colectiva, fundaciones, administraciones públicas y organizaciones no gubernamentales, relacionadas con la prevención y promoción de la salud, la educación nutricional o la información nutricional y, además, pueda demostrar que ha alcanzado las competencias del Máster de Nutrición y Salud, se le reconocerá la materia de Prácticas Externas, de 6 9 ECTS.

A estos efectos, el estudiante que solicite el reconocimiento de alguna asignatura por estos conceptos deberá aportar documentación que acredite haber adquirido las competencias asociadas a la misma. Esta documentación será:

- Currículum Vitae, Certificado Oficial de Vida Laboral, Certificado de Empresa detallando puesto desempeñado, tiempo y competencias necesarias para su desempeño o Certificado similar en el caso de Experiencia Profesional.
- Plan de estudios del título propio universitario detallando además contenido y duración de las materias cursadas en el caso de Títulos Propios Universitarios

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 ésta 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 ésta u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Conforme a la normativa vigente, los títulos propios universitarios y la experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida 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 Postgrado, 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, VIU, 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 previs-



tos 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 a 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, VIU, 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.

**4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS**

**6. Complementos formativos para Máster**

COMPLEMENTOS FORMATIVOS		
INFORMACIÓN GENERAL		
Denominación del complemento formativo	Créditos ECTS	Carácter
Bioquímica básica	3	CF
<b>Lenguas</b>	Castellano	
<b>Contenidos</b>		
<p><u>Bioquímica básica</u> Aminoácidos. Funciones de los aminoácidos. Proteínas. Estructura primaria, estructura tridimensional. Funciones de las proteínas. Enzimas. Cinética e inhibición enzimática. Hidratos de carbono. Estructura, y función y propiedades de ácidos nucleicos. Replicación, transcripción y traducción del DNA. Lípidos. Tipos y funciones. Glúcidos. Tipos y funciones. <del>Introducción al metabolismo:</del></p>		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	87	100%



Clases prácticas	±0 3	±00%
Tutorías	6	±00%
Trabajo autónomo	±0 58	0%
Pruebas	±-1	100%
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
MD-01	Lección magistral	
MD-02	Lección magistral participativa	
MD-03	Estudio de casos	
MD-04	Revisión bibliográfica	
MD-05	Simulación	
MD-06	Trabajo Cooperativo	
MD-08	Seguimiento	
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la prueba	40	60



COMPLEMENTOS FORMATIVOS		
INFORMACIÓN GENERAL		
Denominación del complemento formativo	Créditos ECTS	Carácter
Fisiología básica Fundamentos de Nutrición y Alimentación	3	CF
Lenguas	Castellano	
Contenidos		
<p><u>Fisiología básica</u> Fisiología celular Sangre y sistema cardiocirculatorio Aparato respiratorio Aparato digestivo Sistema urinario Sistema endocrino Sistema nervioso <u>Fundamentos de Nutrición y Alimentación</u> Introducción al estudio de la nutrición y la dietética. Necesidades energéticas. Macronutrientes: hidratos de carbono, lípidos y proteínas. Micronutrientes y agua: vitaminas, minerales.</p>		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	8 7	400%
Clases prácticas	40 3	400%
Tutorías	6	400%
Trabajo autónomo	50 58	0%
Pruebas	2 1	100%
METODOLOGÍAS DOCENTES		
MD-01	Lección magistral	
MD-02	Lección magistral participativa	
MD-03	Estudio de casos	



MD-04	Revisión bibliográfica	
MD-05	Simulación	
MD-06	Trabajo Cooperativo	
MD-08	Seguimiento	
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la prueba	40	60



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
Clases expositivas		
Clases prácticas		
Tutorías		
Trabajo autónomo		
Prueba de conocimientos		
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		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Lección magistral		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos / Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Simulación		
Trabajo Cooperativo		
Diseño de proyectos		
Seguimiento		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Evaluación del Portafolio		
Evaluación de la prueba		
Informe del tutor externo		
Evaluación tutor académico		
Memoria de prácticas		
Autoevaluación		
Informe del tutor del Trabajo fin de Máster		
Evaluación del tribunal de Trabajo Fin de Máster		
<b>5.5 SIN NIVEL 1</b>		
<b>NIVEL 2: Nutrición Humana y Alimentación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
24		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>





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: Fisiología y metabolismo 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: Dieta mediterránea y salud		
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: Nutrición y patologías		
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: Políticas alimentarias		
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 1: Fisiología y metabolismo de la nutrición

Fisiología de la nutrición humana. Hambre, apetito y saciedad. Biodisponibilidad.

Utilidad fisiológica del agua. Balance hídrico.

Utilidad fisiológica de glúcidos. Características nutricionales. Digestión. Visión integrada del metabolismo de los glúcidos. Recomendaciones nutricionales. Patologías más frecuentes relacionadas.

Utilidad fisiológica de la fibra dietética. Recomendaciones nutricionales.

Utilidad fisiológica de proteínas y aminoácidos. Visión integrada del metabolismo de aminoácidos y proteínas. Recomendaciones proteicas. Enfermedades nutricionales relacionadas con las proteínas.

Utilidad fisiológica de lípidos. Digestión. Visión integrada del metabolismo de los lípidos. Recomendaciones internacionales.

Alcohol. Metabolismo y repercusiones sobre la salud.

Utilidad fisiológica de vitaminas liposolubles (A, D, E y K) e hidrosolubles (C, B1, B2, B3, B6, B9 y B12). Características nutricionales. Recomendaciones y repercusiones sobre la salud.

Utilidad fisiológica de electrolitos, minerales y elementos traza. Características nutricionales. Recomendaciones y repercusiones sobre la salud.

Utilidad fisiológica y cuantificación de la energía. Repercusiones sobre la salud.

Interrelaciones metabólicas de los nutrientes.

Alimentos. Concepto y clasificación. Grupo de alimentos. Interacciones entre componentes.

#### Asignatura 2: Nutrición y patologías

Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo de obesidad. Tratamiento dietético de la obesidad. Psicología y obesidad.

Nutrición y Síndrome Metabólico. Influencia de la nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de la diabetes, dislipemia, hipertensión arterial y obesidad. Terapia nutricional.

Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo del cáncer. Valoración del estado nutricional. Requerimientos nutricionales y estrategia nutricional. Nutrición en la prevención del cáncer, durante y después del tratamiento tumoral.

Alergias e intolerancias alimentarias. Intolerancias alimentarias por déficits enzimáticos y por mecanismos farmacológicos. Fisiopatología de la alergia a los alimentos. Alergia a alimentos de origen animal, alergia a alimentos de origen vegetal y alergia a aditivos alimentarios. Pautas alimentarias.

Trastornos gastrointestinales. Fisiopatología, pautas alimentarias y aspectos prácticos.

Osteoporosis. Fisiopatología, pautas alimentarias y aspectos prácticos.

Otras patologías relacionadas con los alimentos.

#### Asignatura 3: Dieta mediterránea y salud

Concepto y origen de la dieta Mediterránea.

Composición alimentaria y valor nutricional de la Dieta mediterránea.

Evaluación de la dieta mediterránea. Beneficios e inconvenientes de la dieta mediterránea.

La gastronomía mediterránea: De la forma de cocinar a la forma de comer.

El papel preventivo de la dieta Mediterránea ante diversas patologías.

La dieta mediterránea y su papel en la restauración colectiva.

La dieta mediterránea en el mundo actual.

#### Asignatura 4: Políticas alimentarias

Panorama mundial de la alimentación y la salud. Seguridad alimentaria. Contexto sociopolítico.

Globalización alimentaria y Salud Pública.

Cooperación al desarrollo en alimentación y nutrición.



Organismos Internacionales y Salud Global.

Alimentación sostenible. Soberanía alimentaria. Internacionalización de la alimentación.

Análisis de Políticas de alimentación y nutrición.

Formulación de proyectos de cooperación internacional al desarrollo.

Evaluación de proyectos de sensibilización y de cooperación al desarrollo.

Equidad y paridad en las políticas alimentarias.

Tratamiento nutricional en ayuda humanitaria.

#### 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

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

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

CE1 - Integrar el conocimiento de los efectos de los nutrientes sobre los sistemas fisiológicos y metabólicos en situaciones de salud y enfermedad.

CE2 - Evaluar las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades de gran prevalencia.

CE3 - Integrar el conocimiento de las políticas alimentarias y el papel de las instituciones públicas ante la resolución de los problemas alimentarios y nutricionales.

CE4 - Evaluar los compuestos relacionados con los efectos beneficiosos y moduladores de la dieta mediterránea sobre la salud.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	36	0
Clases prácticas	44	0
Tutorías	48	30
Trabajo autónomo	468	0
Prueba de conocimientos	4	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		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del Portafolio	40.0	60.0
Evaluación de la prueba	40.0	60.0
<b>NIVEL 2: Nutrición en colectividades</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	21	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	15	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición y Alimentación en colectividades</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



<b>NIVEL 3: Educación nutricional y Psicología de la salud</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Avances en Nutrición y Alimentación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
-		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Asignatura 1: Alimentación colectiva-Nutrición y Alimentación en colectividades		



*Bloque I Nutrición y Alimentación en colectivos especiales*

- Necesidades nutricionales en adultos sanos.
- Necesidades nutricionales en gestación y lactancia.
- Necesidades nutricionales en lactantes, niños y adolescentes.
- Necesidades nutricionales en la actividad física.
- Necesidades nutricionales en la población mayor.
- Alimentación vegetariana y vegana: riesgos y beneficios.
- Alimentación en intolerancias y alergias alimentarias.
- Dieta y religión. Alimentación para emigrantes.
- La dieta del deportista. Suplementos para deportistas.

*Bloque II Restauración Colectiva*

- Concepto y tipos de restauración colectiva. Evolución histórica.
- Tipos de Servicios y Sistemas de Producción.
- Cocina. Organización y Funciones.
- Planificación y Diseño de Menús.
- El papel de la restauración colectiva sobre la gastronomía saludable.
- Avances en Restauración Colectiva. Modelos de restauración colectiva sostenible.

Asignatura 2: Educación nutricional y Psicología de la Salud

*Bloque I Educación nutricional*

- Educación alimentaria y nutricional como parte de la educación para la salud. Aplicaciones de la educación alimentaria.
- Diseño, objetivos y elaboración de un proyecto de educación nutricional.
- Guías alimentarias.
- Guía práctica para una compra saludable.

*Bloque II Psicología de la Salud*

- Variables psicológicas, biológicas y socioculturales en la elección de alimentos. Análisis de factores determinantes del comportamiento y hábitos alimentarios.
- Estrategias psicológicas para la modificación de la conducta alimentaria.
- Trastornos del comportamiento alimentario en diferentes etapas evolutivas.
- Factores de riesgo y protectores de las alteraciones alimentarias
- Prevención primaria y secundaria de los trastornos del comportamiento alimentario.
- Técnicas de comunicación social para el especialista en salud.

Asignatura 3: Avances en Nutrición y Alimentación

- Alimentos ecológicos.
- Alimentos funcionales. Evaluación científica de los alimentos funcionales. Contexto normativo en la Unión Europea. Componentes bioactivos. Aspectos económicos, éticos y de percepción pública.
- Alimentos transgénicos. Evaluación científica de los alimentos transgénicos. Contexto normativo en la Unión Europea. Aspectos económicos, éticos y de percepción pública.



Alternativas en Nutrición Humana enfocadas a los procesos digestivos.

Nutrigenómica y Nutrición personalizada. Dieta y expresión génica. Programación perinatal.

Introducción a la Inmunonutrición. Respuesta inmunitaria. Leche materna, ácidos grasos, vitaminas, minerales, polifenoles, probióticos, prebióticos y sistema inmunitario.

Aplicación de las nuevas tecnologías en nutrición humana.

#### 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

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

CE5 - Integrar conocimientos actualizados en la evolución y el desarrollo de la restauración colectiva y en cómo ésta puede influir en la consecución de una gastronomía saludable para diferentes grupos poblacionales como son niños, personas mayores y personas que padecen patologías relacionadas con la nutrición.

CE6 - Analizar la metodología para una educación alimentaria en distintos colectivos poblacionales como parte de la educación para la salud.

CE7 - Analizar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de derivación a los profesionales oportunos y las medidas que se deben adoptar.

CE8 - Evaluar las herramientas psicológicas que potencien la resolución de problemas, las bases de la motivación y la relación con la alimentación humana.

CE9 - Examinar los componentes bioactivos de los alimentos profundizando en su implicación sobre la salud.

CE10 - Analizar los avances en nutrición y alimentación como son los alimentos transgénicos, la inmunonutrición, la nutrigenómica y la nutrición personalizada.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas	32	0
Clases prácticas	40	0
Tutorías	44	30
Trabajo autónomo	406	0
Prueba de conocimientos	3	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		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del Portafolio	40.0	60.0
Evaluación de la prueba	40.0	60.0
<b>NIVEL 2: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
-		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><u>Asignatura 1: Prácticas Externas</u></p> <p>El alumno integrará las competencias adquiridas durante el desarrollo del Máster en un contexto profesional, realizando una experiencia al lado de un profesional de la materia, lo que le permitirá desarrollar las habilidades y destrezas que posee. Al finalizar este periodo, el tutor del lugar donde el alumno realice las prácticas valorará el trabajo realizado en el centro por el alumno mediante un informe y el tutor académico evaluará la memoria presentada.</p> <p>En las Prácticas Externas el alumno podrá conocer el entorno de un dietista-nutricionista y observar cómo interacciona con el paciente. El alumno también podrá interaccionar con el resto de miembros del equipo, aprendiendo la importancia de la derivación al dietista-nutricionista y profundizando en los cuidados nutricionales relacionados con diferentes enfermedades, en la interpretación de pruebas diagnósticas e historias clínicas y en el coaching emocional para posteriormente poder promocionar la adquisición de hábitos saludables. Además, los alumnos también podrán profundizar en las peculiaridades de la elaboración de menús saludables para colectivos especiales. Por último, los estudiantes podrán participar en la transmisión de conocimiento sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados, aprendiendo habilidades y técnicas de comunicación de los miembros del equipo.</p> <p>Las Prácticas Externas están estrechamente relacionadas con el Trabajo Fin de Máster, ya que éste se podrá desarrollar en base al aprendizaje que el alumno lleve a cabo durante el desarrollo de un proyecto innovador en el trascurso de las Prácticas Externas.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
En la tipología a distancia explicada en el criterio 7, la presencialidad de la actividad formativa ¿Estancia en centro¿ es del 0%.		



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		
CE11 - Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista o al profesional oportuno como estrategia eficaz para el tratamiento y la prevención de enfermedades.		
CE12 - Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Estancia en el centro de prácticas	175	100
Elaboración de la Memoria de prácticas	47	0
Autoevaluación	3	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos / Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Seguimiento		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor externo	25.0	25.0
Evaluación tutor académico	25.0	25.0
Memoria de prácticas	40.0	40.0
Autoevaluación	10.0	10.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
-		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><u>Trabajo Fin de Máster</u></p> <p>El alumno desarrollará un Trabajo Fin de Máster (TFM) que debe integrar de forma autónoma los conocimientos adquiridos durante el transcurso del Máster. El TFM consistirá en la elaboración y posterior presentación y defensa pública ante un tribunal de un proyecto de aplicación profesional relacionado con las Prácticas Externas realizadas o de una revisión bibliográfica de un tema relacionado con la Nutrición para la adquisición de hábitos saludables. Los temas a desarrollar se escogerán a partir de la siguiente lista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietas y obesidad.</li> <li>• Prevención de la obesidad infantil mediante el deporte y la alimentación saludable.</li> <li>• Enfermedad celiaca.</li> <li>• Nutrición en diabetes.</li> <li>• Nutrición y cáncer.</li> <li>• Nutrición y síndrome metabólico.</li> <li>• Alimentación y deporte.</li> <li>• Envejecimiento y nutrición.</li> <li>• Riesgo nutricional en población mayor.</li> <li>• Determinantes nutricionales de salud y enfermedad.</li> <li>• Trastornos de la conducta alimentaria y la imagen corporal.</li> <li>• Alimentos funcionales.</li> <li>• Alimentos transgénicos.</li> <li>• Estrategias educación nutricional para la salud.</li> <li>• Educación nutricional en población infantil.</li> <li>• Políticas de alimentación: obesidad y desnutrición.</li> <li>• Valoración de menús escolares ofertados por empresas de restauración colectiva.</li> <li>• Dieta mediterránea y efectos sobre la salud.</li> </ul> <p>El estudiante podrá proponer también el tema del TFM. En este caso, se valorará la adecuación del tema propuesto antes de su aceptación.</p> <p>El todos los casos, el alumno desarrollará el TFM bajo la dirección de un profesor tutor.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><u>Sistema de evaluación TFM:</u></p> <p>El tutor del TFM es el responsable de evaluar los contenidos, estructura, forma y adecuación del trabajo mediante la realización de un informe. El tribunal del TFM evalúa también los contenidos, estructura, forma y adecuación del trabajo, además de la presentación y la defensa oral. Es necesario tener aprobadas las dos partes para obtener una calificación positiva en el TFM. Por tanto, la evaluación será el resultado del informe del tutor, la calidad de la memoria y la claridad expositiva, tanto de forma escrita como durante la defensa.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE12 - Integrar los conocimientos desarrollados en las distintas materias para poder transmitir conocimiento sobre salud y promocionar la adquisición de hábitos saludables.		
CE13 - Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en las diferentes materias mediante el desarrollo de un Trabajo Fin de Máster sobre nutrición y salud para promocionar hábitos saludables y prevenir enfermedades.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Tutorías	19	30
Desarrollo del Trabajo Fin de Máster	130	0
Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster	1	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Estudio de casos / Resolución de problemas		
Revisión bibliográfica		
Diseño de proyectos		
Seguimiento		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe del tutor del Trabajo fin de Máster	30.0	30.0
Evaluación del tribunal de Trabajo Fin de Máster	70.0	70.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Internacional Valenciana	Profesor Director	12.7	100	47,5
Universitat Internacional Valenciana	Profesor Contratado Doctor	21.8	100	41,7
Universitat Internacional Valenciana	Profesor colaborador Licenciado	14.6	0	66,3
Universitat Internacional Valenciana	Catedrático de Universidad	1.8	100	25
Universitat Internacional Valenciana	Ayudante Doctor	49.1	100	53,5
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 %
65	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><b>8.2. Procedimiento general de la universidad para valorar el progreso y los resultados.</b></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"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>		



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.

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:

- 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

<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.universidadvui.com/download/file/20759">https://www.universidadvui.com/download/file/20759</a>
---------------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2018
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No procede	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
29184724R	MONICA	RODRIGUEZ	GASCO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
C/ PINTOR SOROLLA, 21	46002	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
estudios@universidadvui.com	961924965	961924951	Directora de Calidad y Estudios
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
29184724R	MONICA	RODRIGUEZ	GASCO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
C/ PINTOR SOROLLA, 21	46002	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
estudios@universidadvui.com	961924965	961924951	Directora de Calidad y Estudios
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
<b>11.3 SOLICITANTE</b>			
El responsable del título no es el solicitante			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
11432754Y	MARIA BELEN	SUAREZ	FERNANDEZ
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
C/ PINTOR SOROLLA, 21	46002	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
estudios@universidadvui.com	961924965	961924951	Secretaria General



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : C2\_Justificacion.pdf

HASH SHA1 : 72D4B2E56E3E6722F76F08E4E5F803DB8E4FE8A9

Código CSV : 464218838616530685585574

Ver Fichero: C2\_Justificacion.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1.pdf

HASH SHA1 : 7D022A7BDDF464E2A9228AD1D110596D39D9F232

Código CSV : 283921998424127418924100

Ver Fichero: 4.1.pdf





## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1 Plan de estudios.pdf

HASH SHA1 : 0E7B6504B0638EAC5A15BB03870B34A8BE6518BD

Código CSV : 446173883331894805833087

Ver Fichero: 5.1 Plan de estudios.pdf



## **Apartado 6: Anexo 1**

Nombre : C6\_Profesorado.pdf

HASH SHA1 : 979AACDD5538D9E44515A7E28B350E89A00430C0

Código CSV : 464218853452414905230831

Ver Fichero: C6\_Profesorado.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2 Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 : 77CD8071977DFB9B62B7C788CD323D42D6421B2D

Código CSV : 284233743732964489276632

Ver Fichero: 6.2 Otros recursos humanos.pdf



## **Apartado 7: Anexo 1**

Nombre : C7\_Recursos.pdf

HASH SHA1 : 9C5B24B5564CA8DA620D57C29E2EF492059ED6D8

Código CSV : 446172199535484503019572

Ver Fichero: C7\_Recursos.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.pdf

HASH SHA1 : 7CCF30240F28E449350EBD9C20AF76764F804290

Código CSV : 370837485252456107681912

Ver Fichero: 8.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1.pdf

HASH SHA1 : F8BF4CF3A092CA4A1A7C93D22578EABF17CF26C4

Código CSV : 326591093978114935836855

Ver Fichero: 10.1.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Carta delegación de firma.pdf

HASH SHA1 : ACA1B27196D8787017BC9011AB8A45E5071D7AAA

Código CSV : 399053179190144469813466

Ver Fichero: Carta delegación de firma.pdf



