

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo por la Universidad de Barcelona y la Universidad Rovira i Virgili	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
Especialidad en Nutrición Clínica				
Especialidad en Alimentos Saludables				
Especialidad en Investigación				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Biología y Bioquímica	Medicina	
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad Rovira i Virgili				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
004	Universidad de Barcelona			
042	Universidad Rovira i Virgili			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
24	18	18
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Especialidad en Nutrición Clínica	24.	
Especialidad en Alimentos Saludables	24.	
Especialidad en Investigación	24.	

### 1.3. Universidad Rovira i Virgili

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
43005261	Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud
43006009	Facultad de Química

#### 1.3.2. Facultad de Química

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
60	60	
TIEMPO COMPLETO		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	40.0
RESTO DE AÑOS	20.0	40.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf">http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

### 1.3.2. Facultad de Medicina y 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
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
TIEMPO COMPLETO		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf">http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

### 1.3. Universidad de Barcelona

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032907	Facultad de Farmacia
08032981	Facultad de Biología

#### 1.3.2. Facultad de Farmacia

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
0	0	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://wwa.urv.cat/la_urv/3_organos_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf">http://wwa.urv.cat/la_urv/3_organos_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

#### 1.3.2. Facultad de Biología

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA

Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
<b>PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	
0	0	
<b>TIEMPO COMPLETO</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	0.0	0.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	0.0	0.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	0.0	0.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	0.0	0.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf">http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/nmat_grau_master_2015_16.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
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>
B1 - Aprender a aprender.
B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.
B3 - Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, en la vanguardia del campo de estudio, en un contexto de investigación.
B4 - Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.
B5 - Trabajar en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida, en clave de liderazgo.
B6 - Comunicar información, ideas, problemas y soluciones de manera clara y efectiva en público o ámbito técnico concreto.
B7 - Sensibilización en temas medioambientales.
B8 - Gestionar proyectos técnicos y de investigación o innovación.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
C1 - Dominar en un nivel intermedio una lengua extranjera, preferentemente el inglés.
C2 - Utilizar de manera avanzada las tecnologías de la información y la comunicación.
C3 - Gestionar la información y el conocimiento.
C4 - Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.
C5 - Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.
C6 - Definir y desarrollar el proyecto académico y profesional que se plantea en la universidad.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.
A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.
A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.
A4 - Identificar perfectamente la relación entre nutrientes y patologías.
A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.
A6 - Reconocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma.
A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.
<b>4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES</b>
<b>4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO</b>
Ver Apartado 4: Anexo 1.
<b>4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN</b>
Los estudiantes pueden acceder a los estudios de máster a través de las titulaciones siguientes:

- Titulados universitarios oficiales de Grado o Licenciados en Bioquímica, Biotecnología, Medicina, Biología, Química, Enología, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria.
- Titulados universitarios oficiales de Grado o Diplomados en nutrición Humana y Dietética y Enfermería.
- Titulados universitarios oficiales relacionados con el ámbito de las biociencias.
- Titulados oficiales con título expedido por una institución de enseñanza superior del EEES, que faculta en el país expedidor para el acceso a máster.
- Estudiantes con un título extranjero de sistema educativo ajeno al EEES, no homologado, previa comprobación por parte de la universidad de:
  - que el nivel de formación sea equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles.
  - que faculte en el país expedidos del título para el acceso a enseñanzas de posgrado.

Durante el período de admisión, los estudiantes deberán acreditar que reúnen ambos requisitos. Para acreditar que están en posesión de un título idóneo para el acceso, deberán aportar un documento al efecto ¿título, certificado sustitutivo, suplemento europeo al título¿. En el caso del nivel de inglés, la Comisión de Admisión al máster podrá establecer mecanismos adicionales a la presentación de certificados de conocimiento de idiomas, tales como entrevistas o pruebas de nivel.

En función de la formación previa acreditada por los estudiantes y la especialidad del Máster en Nutrición y Metabolismo que se quiera cursar, se podrá requerir cursar complementos formativos. Estos complementos de formación computarán fuera del Máster.

#### CRITERIOS DE ADMISIÓN:

La selección de los alumnos se llevará a cabo de acuerdo con los criterios siguientes:

- Valoración del expediente académico de la titulación universitaria oficial que da acceso al máster (80%).
- Currículum Vitae, incluyendo conocimientos de nivel básico de comprensión oral y escrita del idioma inglés (10%).
- Motivación expuesta (10%).

No obstante, si no hay situación de insuficiencia de plazas, el órgano de admisión podrá admitir estudiantes sin necesidad de priorizarlos en función de los méritos.

#### ÓRGANO DE ADMISIÓN:

El órgano de admisión del Máster se establecerá en base a la regulación vigente en cada momento. Actualmente, la Comisión Académica de Máster aprobará la admisión de los estudiantes que acceden al máster. Su composición, que se determina por la Junta de Centro, es la siguiente:

- Coordinador/a del Máster, que actuará como presidente/a.
- 7 miembros representativos y proporcionales, al grado de participación, de los diferentes grupos de investigación implicados.
- Responsable de la secretaria de la Facultad de Química, que actuará como secretario/a técnico/a.

La distribución será paritaria entre las dos universidades participantes, 4 miembros de la URV (incluyendo el coordinador) y otros 4 de la UB.

La Universidad da difusión de las vías de acceso a través de la web y las guías docentes. Por otra parte se distribuyen folletos entre los posibles candidatos.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

El procedimiento de orientación a los estudiantes se describe en el proceso ¿P.1.2-02.b-Proceso de orientación al estudiante de máster¿, que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

- Orientación y bienvenida de los coordinadores del máster a sus estudiantes:

En esta sesión, el/la coordinador/a de cada máster informa a sus estudiantes de los objetivos, las exigencias académicas, el sistema de evaluación, y los servicios generales (bibliotecas, ordenadores, aulas de audiovisuales, laboratorios, etc.) que ofrece la universidad.

- Jornadas de Orientación Profesional. La Universidad organiza cada curso unas jornadas de orientación profesional que consisten en un curso de 15 horas en el cual, especialistas externos a la Universidad imparten contenidos relativos a la elaboración del currículum, las entrevistas de trabajo, los sistemas de selección, las competencias profesionales requeridas, las salidas profesionales de las distintas titulaciones etc. Estos cursos tienen carácter voluntario para los estudiantes.

A lo largo de los estudios universitarios el estudiante dispone de diversas figuras para facilitar el seguimiento y orientación. En este punto definimos el tipo de orientación que recibirá y que agentes le darán respuesta:

- Orientación e información de la Escuela de Posgrado y Doctorado sobre la movilidad y ayudas/becas para estudiantes de máster:

La Escuela de Posgrado informa regularmente de las convocatorias de movilidad que se ofrecen para los estudiantes de máster a través de su página web y a través de la difusión directa con los/las coordinadores de másteres. También, la Escuela de Posgrado informa de las ayudas y becas que ofrece la misma universidad y otras entidades autonómicas y nacionales, privadas y públicas, para la realización de un máster.

- Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignatura/materias de las titulaciones: ATENCIÓN PERSONALIZADA o TUTORÍA DOCENTE:

Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados a la misma. La finalidad de esta orientación es: planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil intereses, necesidades, conocimientos previos, etc.) y las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda socio-laboral, etc.).

- Orientación y seguimiento transversal para facilitar un apoyo y formación integral al estudiante al largo de su trayectoria académica en la Universidad: TUTORÍA ACADÉMICA (Plata de Acción Tutorial):

Esta orientación se ofrece a través de los/las tutores/as académicos/as de la Titulación. En principio son tutores/as los docentes del máster, si bien la coordinación del máster asignará las diferentes tutorías entre el cuadro docente. Los tutores realizarán un seguimiento de los estudiantes. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuando existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el estudiante para mejorar su rendimiento y guiarlo en su trayectoria académica o profesional. La finalidad de este modelo de orientación es facilitar a los estudiantes todas las herramientas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como personales y profesionales que les plantea la Universidad.

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante son:

- Le ayuda a ubicarse con más facilidad en la Universidad.
- Le orienta en el diseño y aprovechamiento de su itinerario curricular.
- Le orienta en relación a decisiones y necesidades relacionadas con su trayectoria académica y proyección profesional.

Los objetivos que se plantean en la tutoría académica así como la manera de desarrollo, evaluación y los recursos que se destinan se definen en el Plan de Acción Tutorial de Centro.

Junto a la citada, existirá la tutoría del trabajo de final de máster, será asignada por la coordinación de acuerdo con el estudiante de entre el cuadro docente.

El TFM con orientación profesionalizadora (especialidad en Nutrición Clínica y especialidad en Alimentos Saludables), tendrá un profesor de la Universidad responsable que realizará el asesoramiento, seguimiento y evaluación de los alumnos. En el mes de octubre se realizarán tres sesiones informativas (cada una orientada a los estudiantes de cada especialidad), en la que el profesor responsable presentará los centros en los que se pueden realizar las prácticas. El profesor responsable orientará y asesorará en la elección del centro.

La Universidad Rovira i Virgili aprobó en el Consejo de Gobierno de julio de 2008 un plan integral de acogida de estudiantes de Máster dirigido, especialmente, a estudiantes internacionales. El plan contempla tres fases:

Antes de la llegada:

Información previa, trámites académicos, trámites relacionados con la extranjería, alojamiento, seguro médico.

A la llegada:

Información sobre la ciudad, servicios universitarios, recibimiento, alojamiento.

Durante su estancia:

Integración lingüística, actividades extraacadémicas, atención personalizada.

Los procesos respectivos son competencia de la Escuela de Postgrado y Doctorado (EPD), el Centro de Atención al Estudiante (CAE) y el I-Center.

- Orientación y apoyo al estudiante con discapacidad:

La Universidad Rovira i Virgili ya desde su creación, y tal y como refleja el artículo 152 de sus Estatutos (Decreto 202/2003, de 26 de agosto), en el cual se dice que "son derechos de los estudiantes, (...) disponer, en el caso de los estudiantes con discapacidades, de las condiciones adecuadas y el apoyo material y humano necesario para poder seguir sus estudios con plena normalidad y aprovechamiento".

Además se dispone de un *Plan de Atención a la Discapacidad*, que tiene como finalidad favorecer la participación e inclusión académica, laboral y social de las personas con discapacidad a la universidad y para promover las actuaciones necesarias para que puedan participar, de pleno derecho, como miembros de la comunidad universitaria. Todo ello se recoge en una web específica de información para estudiantes o futuros alumnos con discapacidad: [http://www.urv.cat/atencio\\_discapacitat/index.html](http://www.urv.cat/atencio_discapacitat/index.html)

Los estudiantes que así lo deseen o requieran se pueden dirigir al Centro de Atención al Estudiante o bien a la persona responsable del Plan, donde se hará un seguimiento y una atención personalizada a partir de la demanda de los interesados que puede ir desde el asesoramiento personal al estudiante, facilitar diversas ayudas técnicas, asesoramiento al profesorado para la realización de adaptaciones,...

Por lo que se refiere a los mecanismos específicos para alumnos con discapacidad, la *Normativa Académica y de Matrícula de Grado y Máster*, aprobada por el Consejo de Gobierno el 19 de abril de 2010 para el curso 2010-11, prevé en su artículo 20 que:

Para garantizar la igualdad de oportunidades, para los estudiantes con un grado de discapacidad igual o superior al 33%, a petición de la persona interesada y teniendo en cuenta las circunstancias personales, debidamente justificadas, se podrá considerar una reducción del número mínimo de créditos de matrícula.

Se realizará una adaptación curricular que podrá llegar al 15% de los créditos totales.

-Las competencias y contenidos adaptados deberán ser equiparables a los previstos en el plan de estudios.

- Al finalizar los estudios, el estudiante deberá haber superado el número total de créditos previstos.

- La adaptación curricular deberá especificarse en el Suplemento Europeo al Título.

Además, atendiendo las directrices del Estatuto del Estudiante, la Universidad tiene previsto seguir desarrollando otros aspectos para dar respuesta a las acciones de apoyo y orientación a los estudiantes con discapacidad.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
<b>Adjuntar Título Propio</b>	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

<b>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

En la Normativa Académica y de Matrícula de la URV se establecen, con carácter general, el procedimiento, los criterios y los plazos para llevar a cabo los trámites administrativos correspondientes a la Transferencia y el Reconocimiento de créditos.

Esta normativa se debate y aprueba en la Comisión de Docencia de la URV, delegada del Consejo de Gobierno, y de la que son miembros representantes de Centros y Departamentos. Tras ese debate es ratificada por el Consejo de Gobierno de la URV.

En cuanto a la concreta aplicación de las previsiones contenidas en la Normativa Académica y de Matrícula, el/la Coordinador/a del Máster emitirá un informe para cada solicitud concreta de los estudiantes; y será el/la Decano/a/ Director/a de Centro quien resuelva.

A continuación, se exponen las características más significativas de la gestión que propone aplicar la URV:  
**TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS:**

En el expediente académico del/de la estudiante, constarán como transferidos la totalidad de los créditos obtenidos en estudios oficiales cursados con anterioridad, en la URV o en cualquier otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial en el momento de la solicitud de la transferencia.

El/la estudiante que se incorpore a un nuevo estudio y desee agregar a su expediente los créditos susceptibles de ser transferidos, deberá solicitarlo al Centro mediante el trámite administrativo a tal efecto. La solicitud se dirigirá al / a la Decano/a/Director/a del Centro. El plazo de previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de junio al 15 de octubre en período ordinario, y del 16 de octubre al 10 de noviembre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad ¿publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante¿ con la antelación suficiente).

El estudiante que desee transferir a su expediente créditos cursados en universidades distintas de la URV deberá justificar la obtención de los mismos adjuntando a la solicitud el documento acreditativo correspondiente, expedido por la Universidad donde los obtuvo.

La Secretaria del Centro, una vez que haya comprobado que la documentación presentada es correcta, incorporará en el expediente académico del estudiante, de forma automática, la formación que haya acreditado.

Respecto a los créditos transferidos, los datos que figurarán en el expediente del estudiante serán, en cada una de las asignaturas, los siguientes:

- nombre de la asignatura
- nombre de la titulación en la que se ha superado
- Universidad en la que se ha superado
- tipología de la asignatura
- número de ECTS
- curso académico en el que se ha superado
- convocatoria en la que se ha superado
- calificación obtenida

Se podrán registrar varias solicitudes de transferencia para un mismo expediente.

Estos datos figurarán también en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.



## RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS:

Podrán ser objeto de Reconocimiento los créditos obtenidos en estudios universitarios oficiales españoles de segundo ciclo cursados con anterioridad (o extranjeros de nivel equivalente), tanto en la URV como en cualquier otra Universidad, computando así en los nuevos estudios de Máster, a efectos de obtención de un título oficial.

Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

También podrá ser reconocida la experiencia laboral y profesional acreditada en forma de créditos que computaran a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a las del plan de estudios. La Normativa Académica y de Matrícula de máster de la URV para el curso 2012-13 (aprobada en Consejo de Gobierno el 26 de abril de 2012) establece en su artículo 5.3 la aplicación del reconocimiento de créditos por la acreditación de la experiencia laboral y profesional:

### Concepto:

Este trámite se refiere al reconocimiento por la URV de la experiencia laboral y profesional acreditada. Los créditos reconocidos computarán a los efectos de la obtención de un título oficial, siempre que esta experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a este título.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral no puede ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En este porcentaje computarían también, de darse el caso, los créditos reconocidos provenientes de enseñanzas universitarias no oficiales.

En los estudios de máster, teniendo en cuenta sólo la vía del reconocimiento de la experiencia laboral y profesional, el número máximo de créditos a reconocer queda establecido en 9 créditos para Máster de 60 créditos.

El reconocimiento de estos créditos no incorpora su calificación por lo cual no computan a los efectos de baremo del expediente.

El centro deberá evaluar la experiencia acreditada por el estudiante y podrá resolver el reconocimiento, que se aplicará a nivel general a la asignatura de Prácticas Externas. No obstante, el centro también podrá también considerar la aplicación del reconocimiento en otra asignatura.

### Criterios de resolución:

Esta experiencia debe estar relacionada con las competencias inherentes a este título.

La junta de centro aprobará los criterios específicos que se aplicarán para la evaluación del reconocimiento y los hará públicos. Estos criterios serán ratificados por la Comisión de Docencia.

En la web de la URV (apartado ¿Futuros estudiantes¿ # ¿Trámites administrativos¿) se puede consultar el trámite para el reconocimiento en forma de créditos de la experiencia laboral y profesional acreditada para los estudios de máster ([http://www.urv.cat/gestio\\_academica/tramits\\_administratius/reconeix\\_credit\\_exper\\_laboral\\_master.html](http://www.urv.cat/gestio_academica/tramits_administratius/reconeix_credit_exper_laboral_master.html).)

En el Máster en Nutrición y Metabolismo, la Junta de Centro aprobó (19/06/2014) de acuerdo con los criterios generales de la URV, que podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de carácter optativo, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- se acredite una experiencia superior a un año a tiempo completo a partir del certificado de vida laboral oficial.
- se justifique que la actividad profesional haya proporcionado las competencias propias de las asignaturas a considerar a partir de un informe detallado de las funciones llevadas a cabo en su lugar /es de trabajo.

La Comisión Académica del Máster se encargará de verificar este reconocimiento.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de máster.

Los estudiantes interesados en el reconocimiento de los créditos que hayan obtenido con anterioridad, deberán solicitarlo de acuerdo con el trámite administrativo previsto al efecto, al que se da publicidad a través de la página web de la URV ( <http://www.urv.cat>). La solicitud se dirigirá al / a la Decano/a/Director/a del Centro. El plazo previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de marzo al 31 de julio en período ordinario, y del 1 de septiembre al 31 de octubre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad ¿publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante¿ con la antelación suficiente).

El estudiante que desee reconocer en su expediente créditos cursados en universidades distintas de la URV deberá justificar la obtención de los mismos adjuntando a la solicitud el documento acreditativo correspondiente, expedido por la Universidad donde los obtuvo. Además, deberá adjuntar también la Guía Docente de la asignatura, u otro documento donde figuren las competencias y conocimientos adquiridos.

La URV procurará establecer tablas automáticas de reconocimiento entre los estudios de Máster de la URV, al efecto de facilitar el reconocimiento de créditos en los casos en que los estudios previos hayan sido cursados en la propia universidad. Estas tablas deberán ser aprobadas por la Junta del Centro correspondiente.

Los créditos reconocidos constarán en el en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.

Para el Reconocimiento de créditos, la URV aplicará los siguientes criterios:

Serán objeto de reconocimiento en la titulación de destino, los créditos superados en la titulación de origen, siempre que el Centro considere que las competencias y conocimientos asociados a las materias/asignaturas cursadas por el estudiante son adecuadas a los previstos en el plan de estudios.

En todo caso, el número de créditos reconocidos a partir de la 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.

#### 4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

Los complementos de formación no forman parte del Máster.

Los complementos de formación que cursará el estudiante los definirán los coordinadores del Máster en función de la formación previa acreditada por los estudiantes y de la especialidad del máster que quiere cursar. Estos complementos son:

- ¿ Fisiología (3 ECTS)
- ¿ Fundamentos de Inmunología (3 ECTS)
- ¿ Dietética y Dietoterapia (3 ECTS)
- ¿ Alimentos (3 ECTS)
- ¿ Genética Molecular (3 ECTS)
- ¿ Señalización celular (3 ECTS)
- ¿ Regulación del Metabolismo (3 ECTS)
- ¿ Prácticas de Laboratorio de Bioquímica de la Nutrición (3 ECTS)
- ¿ Estadística Aplicada a la Nutrición (3 ECTS)

Debido a la diversidad de los planes de estudio de todas las titulaciones que tienen acceso al máster, se ha definido un amplio abanico de complementos formativos para garantizar a todos los futuros estudiantes unos conocimientos básicos para el correcto seguimiento del máster. Así, se han definido complementos que pueden ser necesarios para los estudiantes procedentes de las titulaciones de bioquímica, biotecnología, biología, química, enología, medicina, veterinaria o farmacia, como son ¿Alimentos¿ y ¿Dietética y Dietoterapia¿, y complementos de formación que pueden ser necesarios para los estudiantes procedentes de Ciencia y Tecnología de los alimentos, química, enología o de dietética y nutrición humana, como son ¿Genética Molecular¿, ¿Señalización celular¿, ¿Regulación del Metabolismo¿ y ¿Fundamentos de Inmunología¿. Además, se plantean complementos metodológicos, como ¿Prácticas de Laboratorio de Bioquímica de la Nutrición¿ y ¿Estadística Aplicada a la Nutrición¿ para los estudiantes que no acrediten esta formación previa. El complemento de formación ¿Fisiología¿ está pensado para estudiantes procedentes de titulaciones más alejadas de las biociencias, como química o enología.

Debido a que los planes de estudio de cada titulación son específicos de la universidad de origen de los estudiantes y la formación de un estudiante depende de las asignaturas optativas que ha cursado, la casuística que se presenta es muy amplia. Por tanto, no se pueden definir exactamente los complementos de formación que deben cursar los estudiantes exclusivamente por su titulación de entrada. De esta manera, se plantea resolver los casos de forma individual. Se realizará una reunión de los dos coordinadores del máster (de la URV y de la UB) para establecer los complementos de formación que deberá cursar cada estudiante, según la formación acreditada en su expediente académico y especialidad que desee cursar.

Cualquier situación imprevista, la resolverá el órgano responsable del programa, que decidirá convenientemente.

## 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 Magistrales
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)
Laboratorios
Trabajo tutorizado
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
Actividades introductorias
Atención personalizada
Estudios previos
Prácticas a través de TIC
Prácticas en laboratorios
Presentaciones/exposiciones
Defensa del trabajo
Relación con el tutor académico
Debates
Metodologías Integradas
Resolución de problemas, ejercicios
Seminarios
Sesión magistral
Supervisión
Trabajos
Proceso de selección de la temática del trabajo de fin de Máster
Actividades de Orientación Profesional
Estudios previos y revisión bibliográfica
Diseño y elaboración del trabajo
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Presentaciones/exposiciones
Pruebas de desarrollo
Pruebas mixtas
Pruebas objetivas de preguntas cortas
Pruebas prácticas
Resolución de problemas, ejercicios
Seminarios
Prácticas a través de TIC
Sesión magistral (asistencia y participación)
Trabajos
Informe del tutor académico
Evaluación del trabajo fin de Máster
Evaluación de la defensa del trabajo fin de Máster: evaluación realizada por un comité de expertos

Asistencia y participación activa en las sesiones de evaluación: -Autoevaluación: informe realizado por parte del alumno (expectativas, aprendizajes adquiridos, evaluación del desarrollo personal, etc.). -Evaluación de las actividades externas vinculadas a la orientación profesional.		
Debates		
Pruebas objetivas de tipo test		
Metodologías Integradas		
<b>5.5 SIN NIVEL 1</b>		
<b>NIVEL 2: Perspectivas de la Nutrición Molecular</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Perspectivas de la Nutrición Molecular</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	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<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>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma.</li> <li>• Comprende la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.</li> <li>• Domina en un nivel intermedio el inglés.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>PERSPECTIVAS DE LA NUTRICIÓN MOLECULAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Concepto de Nutrición Molecular. Tendencias de la Nutrición Molecular: genómica nutricional, nutrigenómica y nutrigenética.</li> <li>-Métodos de investigación en Nutrición Molecular. Aplicación de las tecnologías ómicas y post-genómicas.</li> <li>-Los receptores nucleares como sensores metabólicos.</li> <li>-Papel de los nutrientes sobre la expresión génica. Regulación génica por carbohidratos, lípidos, aminoácidos. Regulación génica por vitaminas y minerales.</li> <li>-Dieta y polimorfismos genéticos.</li> <li>-Nutrición y epigenética. Dieta y metilación del DNA. Niacin status, poly(ADP-ribose) metabolism and genomic instability. Diet and miRNAs.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
La URV coordina la materia.		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
B4 - Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.		
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		
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>		
C1 - Dominar en un nivel intermedio una lengua extranjera, preferentemente el inglés.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.		
A6 - Reconocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma.		
A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases Magistrales	50	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	25	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades introductorias		
Atención personalizada		
Seminarios		
Sesión magistral		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas objetivas de preguntas cortas	50.0	70.0

Seminarios	30.0	50.0
<b>NIVEL 2: Nutrición e integración metabólica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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 e integración metabólica</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	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profundiza en el conocimiento de la gestión de los macronutrientes en el organismo humano.</li> <li>• Profundiza en la integración de las principales vías metabólicas.</li> <li>• Entiende las respuestas de todo el organismo a diferentes situaciones fisiológicas.</li> <li>• Conoce las metodologías de estudio del metabolismo.</li> </ul>		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
NUTRICIÓN E INTEGRACIÓN METABÓLICA:		
- <b>Flexibilidad del sistema metabólico y robustez metabólica.</b> Flexibilidad fenotípica.		
- <b>Metodologías para el estudio de la integración del metabolismo.</b> Introducción a la metabolómica, fluxómica y otras técnicas de cuantificación y visualización del metabolismo.		
- <b>Integración del metabolismo de los carbohidratos, lípidos y proteínas en un día normal.</b> Conexiones entre el metabolismo de los carbohidratos, lípidos, aminoácidos y proteínas. Ritmos diarios de ingesta y metabolismo. Control metabólico y estado fisiológico.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
La URV coordina la materia.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.		
B5 - Trabajar en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida, en clave de liderazgo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
C4 - Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.		
A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	50	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	25	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades introductorias		
Atención personalizada		
Resolución de problemas, ejercicios		
Sesión magistral		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de desarrollo	50.0	70.0
Pruebas prácticas	30.0	50.0
NIVEL 2: Nutrición y fisiopatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		

<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 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 fisiopatología</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	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 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>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende el papel energético (y en parte plástico) de los nutrientes principales: glúcidos, lípidos y proteínas.</li> <li>Comprende los mecanismos que resultan alterados por la ingestión continuada de un exceso de energía, en especial lípidos, con sus eventuales consecuencias patológicas.</li> <li>Comprende la naturaleza, origen y relaciones patogénicas del síndrome metabólico.</li> <li>Entiende el concepto de homeostasis energética y del papel de las reservas y de la termogénesis en su mantenimiento.</li> <li>Comprende el significado del sistema del penderostato, su regulación y las consecuencias de su desajuste.</li> <li>Conoce el equilibrio de la masa proteica corporal, sus oscilaciones fisiológicas y su mantenimiento.</li> <li>Conoce las bases fisiológicas y metabólicas de la malnutrición calórico-proteica, así como su traducción en elementos patológicos.</li> <li>Conoce nuestras adaptaciones normales al ayuno y la falta de experiencia evolutiva frente a la hipernutrición.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>NUTRICIÓN Y FISIOPATOLOGÍA:</b> La homeostasis como factor fundamental de equilibrio, partición de nutrientes y utilización metabólica de los mismos. Unicidad de las vías de utilización energética, su regulación y adaptaciones. El ayuno, mecanismos de supervivencia, reservas y su utilización. Mantenimiento del balance energético, termogénesis, mecanismos. Ajuste del nivel global de reservas, el penderostato, mantenimiento de las reservas corporales. Proteína corporal, equilibrio dinámico y recambio.</p> <p>Patologías generadas por la hiponutrición: malnutrición calórico-proteica, patogénesis, efectos fisiológicos de la hiponutrición. Manifestaciones clínicas.</p>		



Patologías generadas por la hipernutrición o exceso de algún tipo de nutrientes. Efecto del exceso de lípidos, síndrome metabólico, definición, patogénesis, manifestaciones patológicas y presentación clínica. Bases moleculares y fisiológicas del síndrome metabólico.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

La UB coordina la materia.

Se necesita conocimiento previo de Fisiología humana básica, sistema circulatorio, nervioso y hormonal. Bioquímica, en especial vías metabólicas principales y su regulación.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

B4 - Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.

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

C3 - Gestionar la información y el conocimiento.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

A4 - Identificar perfectamente la relación entre nutrientes y patologías.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	150	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades introductorias

Atención personalizada

Estudios previos

Sesión magistral

Supervisión

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas mixtas	40.0	50.0

#### NIVEL 2: Planteamiento científico de los estudios en nutrición humana

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	3

##### DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

#### LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Planteamiento científico de los estudios en nutrición humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrasta la evidencia científica con la pregunta inicial revisión de la literatura científica.</li> <li>• Sabe utilizar las bases de datos de documentación científica.</li> <li>• Conoce y sabe determinar la calidad de los artículos científicos.</li> <li>• Comprende las características de los estudios epidemiológicos observacionales y experimentales y saber plantear estudios epidemiológicos.</li> <li>• Comprende la utilidad de la estadística como herramienta de la epidemiología.</li> <li>• Sabe escribir un protocolo científico aplicando las especificidades de sus apartados.</li> <li>• Recoge y expresa los datos científicos de forma estructurada.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>PLANTEAMIENTO CIENTÍFICO DE LOS ESTUDIOS EN NUTRICIÓN HUMANA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Idea científica.</li> <li>2.- Contrastar la idea de investigación mediante la revisión de la literatura científica.</li> <li>3.- Bases de datos de documentación científica: PUBED: Utilización práctica.</li> <li>4.- Calidad de los artículos científicos: Web of Knowledge.</li> <li>5.- Tipos de estudios epidemiológicos observacionales: transversales, casos y control y cohortes.</li> <li>6.- Estudios experimentales de intervención: ensayos clínicos y comunitarios. Características, utilidad, ventajas e inconvenientes, aplicación.</li> <li>7.- La estadística como herramienta de la epidemiología.</li> <li>8.- Partes de un protocolo científico. Características de sus apartados. Resumen. Introducción. Diseño de estudio. Muestra (características y tamaño de la muestra). Métodos (reproducibles y validados).</li> <li>9.- Estructuración de la recogida de datos.</li> <li>10.- Expresión de los resultados en tablas y gráficas.</li> </ol>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
La URV coordina la materia.		
Competencias de especialidad que se adquieren: E3.2, E3.3 E3.4 (ver apartado 5.1).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
B3 - Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, en la vanguardia del campo de estudio, en un contexto de investigación.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
C2 - Utilizar de manera avanzada las tecnologías de la información y la comunicación.		
C3 - Gestionar la información y el conocimiento.		
C4 - Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.		
C5 - Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.		
A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	25	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	50	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades introductorias		
Atención personalizada		
Prácticas a través de TIC		
Resolución de problemas, ejercicios		
Seminarios		
Sesión magistral		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Resolución de problemas, ejercicios	50.0	70.0
Seminarios	15.0	20.0
Sesión magistral (asistencia y participación)	30.0	40.0
NIVEL 2: Microcomponentes de la dieta		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 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: Microcomponentes de la dieta		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los microcomponentes de la dieta, como elementos esenciales de la misma, en los alimentos.</li> <li>Conoce los mecanismos fisiológicos/bioquímicos necesarios para la absorción, transporte y metabolización de los elementos minerales y las vitaminas.</li> <li>Conoce la necesidad de dichos microcomponentes en situaciones de deficiencia nutricional.</li> <li>Conoce los posibles efectos tóxicos de dichos microcomponentes en casos de excesiva ingesta.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>MICROCOMPONENTES DE LA DIETA: Papel de los microcomponentes de la dieta en el metabolismo.</p> <p>Disponibilidad de los microcomponentes en la dieta.</p> <p>Biodisponibilidad.</p> <p>Elementos minerales:</p>		

- Esencialidad y/o toxicidad.
- Absorción, transporte e incorporación a tejidos.
- Control del balance. Excreción.
- Problemas causados por el exceso o déficit de ingesta.

Vitaminas:

- Conceptos. Clasificación.
- Absorción, transporte e incorporación a tejidos.
- Funciones en el metabolismo.
- Degradación y/o excreción.
- Enfermedades causadas por la deficiencia.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

La UB coordina la materia.

Buen conocimiento previo del metabolismo intermediario.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

B4 - Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.

B6 - Comunicar información, ideas, problemas y soluciones de manera clara y efectiva en público o ámbito técnico concreto.

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

C4 - Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.

A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	75	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades introductorias

Atención personalizada

Sesión magistral

Trabajos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas mixtas	50.0	70.0
Trabajos	10.0	30.0

### NIVEL 2: Especialidad en Nutrición Clínica

#### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	24	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Nutrición y Riesgo Cardiovascular</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Promoción de Estilos de Vida Saludables</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>

Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Nutrición y Obesidad</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Nutrición Comunitaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Clínica		
NIVEL 3: Nutrición y Cáncer		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Clínica		
NIVEL 3: Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Clínica		
NIVEL 3: Apoyo Nutricional en Situaciones Especiales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Clínica		
NIVEL 3: Intolerancias y Alergias Alimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Nutrición y Ciclo Vital</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Nutrición y Calidad de Vida del Paciente</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Nutrición Clínica		
<b>NIVEL 3: Interacciones Fármaco-Nutriente</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>

ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Clínica		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe implementar las recomendaciones nutricionales preventivas de diversas patologías.</li> <li>• Calcula el riesgo cardiovascular de forma global y define la intervención integral sobre los diferentes factores de riesgo, incluyendo los factores nutricionales y dietéticos.</li> <li>• Conoce profundamente la relación entre alimentos, nutrientes y el cáncer.</li> <li>• Conoce las técnicas de apoyo nutricional, sus aplicaciones, indicaciones y limitaciones.</li> <li>• Incorpora los principios éticos en que se basa el apoyo nutricional artificial.</li> <li>• Conoce profundamente el manejo cotidiano de los aspectos nutricionales en la diabetes y otras enfermedades metabólicas prevalentes.</li> <li>• Conoce los problemas causados por las intolerancias y alergias alimentarias.</li> <li>• Conoce las principales características relacionadas con la nutrición de los individuos durante las distintas etapas biológicas y situaciones fisiológicas especiales.</li> <li>• Diseña patrones alimentarios para la prevención de enfermedades crónicas y adquiere el conocimiento sobre los diversos patrones alimentarios y su forma de evaluación.</li> <li>• Integra los aspectos psicológicos que intervienen en el comportamiento alimentario.</li> <li>• Adquiere conocimientos sobre los tipos de interacciones alimentos-medicamentos, y las posibles interacciones dependiendo del estado nutricional en diferentes momentos de la vida.</li> <li>• Conoce profundamente la relación entre nutrición y obesidad, las intervenciones dietéticas y la evaluación de los riesgos de comorbilidad que comporta la obesidad.</li> <li>• Aplica los conocimientos adquiridos a la práctica profesional.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los contenidos de esta especialidad están relacionados con la nutrición y patologías.</p> <p>La especialidad se compone de 24 ECTS, 15 de los cuales son propios y obligatorios para la misma. Estos 15 créditos se distribuirán en 5 asignaturas de 3 ECTS cuyos contenidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nutrición y Riesgo Cardiovascular</b> (3 ECTS): Nutrición del individuo en las enfermedades cardiovasculares: hipertensión, dislipemia y enfermedad cardiovascular.</li> <li>• <b>Nutrición y Cáncer</b> (3 ECTS): Nutrición del individuo con patología cancerosa.</li> <li>• <b>Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas</b> (3 ECTS): Nutrición del individuo en diferentes condiciones de alteraciones endocrinológicas: resistencia a insulina, diabetes, disfunción tiroidea, osteoporosis, etc.</li> <li>• <b>Apoyo Nutricional en Situaciones Especiales</b> (3 ECTS): Apoyo nutricional en situaciones de nutrición enteral y parenteral y patologías renales, digestivas, alcoholismo, SIDA y paciente crítico y quirúrgico.</li> <li>• <b>Intolerancias y Alergias Alimentarias</b> (3 ECTS): Estudio de las principales intolerancias alimentarias y reacciones alérgicas a componentes alimentarios.</li> </ul> <p>Los 9 créditos restantes se escogerán libremente dentro de una oferta específica para esta especialidad formada por asignaturas de 3 ECTS. El despliegue de estas asignaturas y sus contenidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nutrición y Ciclo Vital</b> (3 ECTS):</li> </ul>		

Conocer las principales características y requerimientos nutritivos ligados a las diferentes etapas de la vida de los seres humanos, así como en situaciones concretas y particulares, como el ejercicio físico.

◦ **Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario** (3 ECTS)

Estudio de los aspectos psicológicos y tratamiento de las principales patologías del comportamiento alimentario.

◦ **Nutrición y Calidad de Vida del Paciente** (3 ECTS):

Descripción de la mejora de la calidad de vida que se puede aportar a través de una nutrición óptima.

◦ **Interacciones Fármaco-Nutriente** (3 ECTS):

Descripción de las principales interacciones que pueden darse entre los componentes alimentarios y los fármacos.

◦ **Promoción de Estilos de vida Saludables** (3 ECTS):

Descripción de las bases pedagógicas para la promoción y la educación nutricional a partir de: la aportación de estrategias de intervención efectiva, ofrecer conocimientos pedagógicos y de comunicación, promover competencias, destrezas y aptitudes básicas por el educador y fomentar la capacidad de trabajo en un equipo interdisciplinario.

◦ **Nutrición y Obesidad** (3 ECTS):

La obesidad como patología relacionada con la nutrición. Estudio de las causas y consecuencias (creciente incidencia de obesidad en el mundo y enfermedades relacionadas) de la obesidad. La obesidad como patología relacionada con la nutrición. Estudio de las causas y consecuencias (creciente incidencia de obesidad en el mundo y enfermedades relacionadas) de la obesidad.

◦ **Nutrición Comunitaria** (3 ECTS):

Evaluación del estado nutricional de la población y aplicación de análisis estadísticos y epidemiológicos a los estudios nutricionales. Evaluación del estado nutricional de la población y aplicación de análisis estadísticos y epidemiológicos a los estudios nutricionales.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Esta materia se coordina desde la URV y UB.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.

A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.

A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.

A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	363	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	212	40
Laboratorios	25	40

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Actividades introductorias

Atención personalizada

Prácticas a través de TIC		
Presentaciones/exposiciones		
Metodologías Integradas		
Resolución de problemas, ejercicios		
Seminarios		
Sesión magistral		
Trabajos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Presentaciones/exposiciones	5.0	50.0
Pruebas de desarrollo	5.0	50.0
Pruebas objetivas de preguntas cortas	10.0	50.0
Pruebas prácticas	5.0	10.0
Resolución de problemas, ejercicios	40.0	60.0
Seminarios	10.0	50.0
Prácticas a través de TIC	40.0	50.0
Sesión magistral (asistencia y participación)	5.0	15.0
Trabajos	20.0	50.0
Pruebas objetivas de tipo test	5.0	10.0
Metodologías Integradas	30.0	50.0
<b>NIVEL 2: Especialidad en Alimentos Saludables</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	24	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Análisis Sensorial de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Componentes Alimentarios y Nutricionales de la Dieta Mediterránea y Enfermedades Crónicas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>

Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Nutrición y Patologías</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Nutrigenómica y Nutrición Personalizada</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Alimentos Saludables		
NIVEL 3: Legislación Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Alimentos Saludables		
NIVEL 3: Componentes Bioactivos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Alimentos Saludables		
NIVEL 3: Seguridad y Eficacia de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Alimentos Saludables		
NIVEL 3: Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Quimioinformática Aplicada al Diseño de Alimentos Funcionales</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Bases de Datos Útiles en la Industria Agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Empresa Alimentaria y Marketing</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Alimentos Saludables		
<b>NIVEL 3: Función de los Lípidos en la Alimentación y la Nutrición</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>

ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Alimentos Saludables		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los perfiles nutricionales saludables.</li> <li>• Aplica la normativa y legislación de los alimentos, tanto europea como española.</li> <li>• Conoce los sistemas de trazabilidad y etiquetado de los alimentos.</li> <li>• Valora la protección de los consumidores.</li> <li>• Entiende el concepto de calidad de los alimentos y factores que la determinan.</li> <li>• Comprende los efectos de los componentes bioactivos de los alimentos en la salud y protección de enfermedades y los aplica al diseño de nuevos alimentos.</li> <li>• Aplica el diseño y formulación de nuevos alimentos.</li> <li>• Detecta los riesgos de la cadena alimentaria y conoce profundamente la legislación de seguridad alimentaria.</li> <li>• Determina la eficacia de los alimentos.</li> <li>• Sabe aplicar técnicas bioinformáticas para el desarrollo de nuevos alimentos.</li> <li>• Conoce la función de los componentes de los alimentos en la alimentación y nutrición.</li> <li>• Conoce las bases de análisis sensorial de los alimentos.</li> <li>• Conoce la relación entre nutrición y patologías.</li> <li>• Sabe las bases de la nutrición personalizada.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los contenidos de esta especialidad están relacionados con el diseño de alimentos saludables y nuevos alimentos.</p> <p>La especialidad se compone de 24 ECTS, 15 de los cuales son propios y obligatorios para la misma. Estos 15 créditos de distribuirán en 5 asignaturas de 3 ECTS cuyos contenidos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aspectos tecnológicos de los Componentes de los Alimentos</b> (3 ECTS):</li> </ul> <p>Conocer las principales modificaciones físico-químicas del procesado de alimentos y las interacciones nutrientes-matriz alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Legislación Alimentaria</b> (3 ECTS):</li> </ul> <p>Normativas, seguridad, bioética, propiedad intelectual y patentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Componentes Bioactivos</b> (3 ECTS):</li> </ul> <p>Descripción de los alimentos funcionales, los componentes que les dan este carácter y las estrategias de diseño de estos alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seguridad y Eficacia de los Alimentos</b> (3 ECTS):</li> </ul> <p>Evaluación de los riesgos y la funcionalidad derivada del consumo de alimentos funcionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos</b> (3 ECTS):</li> </ul> <p>Tener una visión general del diseño de nuevos productos en la industria alimentaria. Adquirir conocimientos y criterios para la selección de ingredientes industriales y aditivos teniendo en cuenta las funciones que deben tener en el desarrollo de un nuevo producto. Fomentar la interrelación entre los aspectos básicos de la formulación y los aspectos básicos de las materias ya cursadas (valor nutritivo y sensorial, higiene y seguridad, análisis, control y tecnología alimentaria).</p> <p>Los 9 créditos restantes se escogerán libremente dentro de una oferta específica para esta especialidad formada por asignaturas de 3 ECTS. El despliegue de estas asignaturas y sus contenidos son:</p>		

- **Quimioinformática Aplicada al Diseño de Alimentos Funcionales** (3 ECTS):

Herramientas informáticas para el cribado moléculas naturales con una actividad fisiológica determinada.

- **Bases de Datos Útiles en la Industria Agroalimentaria** (3 ECTS):

Conocer las bases de datos útiles para diseñar nuevos alimentos, como es, por ejemplo, bases de datos de productos naturales, etc.

- **Empresa Alimentaria y Marketing** (3 ECTS):

Bases sobre organización empresarial, evaluación de la necesidad y consumo, marketing, publicidad y éxito del producto.

- **Función de los Lípidos en la Alimentación y la Nutrición** (3 ECTS):

Profundizar en el conocimiento de los lípidos en los alimentos, con énfasis especial en el estudio de sus propiedades funcionales Y la innovación y desarrollo de alimentos.

- **Análisis Sensorial de los Alimentos** (3 ECTS):

Aprender las principales características y el análisis sensorial de los alimentos.

- **Componentes Alimentarios y Nutricionales de la Dieta Mediterránea y Enfermedades Crónicas** (3 ECTS):

Beneficios de la dieta mediterránea en las enfermedades crónicas.

- **Nutrición y Patologías** (3 ECTS):

Descripción de las principales patologías relacionadas con la nutrición.

- **Nutrigenómica y Nutrición Personalizada** (3 ECTS):

Fundamentos de la nutrición personalizada. Interacciones entre genes y nutrientes y su interés en la prevención y susceptibilidad a patologías. Aplicación de las tecnologías ómicas en estudios nutricionales.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia se coordina desde la URV y UB.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.

A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.

A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.

A4 - Identificar perfectamente la relación entre nutrientes y patologías.

A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.

A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

Clases Magistrales	366	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	192	40
Laboratorios	42	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades introductorias		
Atención personalizada		
Presentaciones/exposiciones		
Resolución de problemas, ejercicios		
Seminarios		
Sesión magistral		
Trabajos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Presentaciones/exposiciones	50.0	70.0
Pruebas de desarrollo	30.0	80.0
Pruebas objetivas de preguntas cortas	30.0	60.0
Seminarios	10.0	50.0
Trabajos	20.0	50.0
<b>NIVEL 2: Especialidad en Investigación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
0	24	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Seminarios de Investigación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Investigación		
NIVEL 3: Quimioinformática Aplicada en la Investigación en Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Investigación		
NIVEL 3: Métodos de Valoración del Consumo Alimentario		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Investigación		
NIVEL 3: Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Investigación		
NIVEL 3: Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Metodología de Investigación Básica</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Capacitación para la Experimentación Animal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Fuentes de Conocimiento y Financiación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>

ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Dieta Mediterránea y Salud: Aproximación Experimental</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Alimentos Funcionales</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>NIVEL 3: Comunicación en la Investigación de la Nutrición</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Investigación		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica métodos estadísticos adecuados al estudio nutricional.</li> <li>• Conoce y aplica metodologías específicas de investigación en nutrición.</li> <li>• Conoce y sabe utilizar las bases de datos y programas informáticos útiles en la investigación en nutrición.</li> <li>• Conoce la relación entre nutrición y patologías.</li> <li>• Sabe las bases de la nutrición personalizada.</li> <li>• Comprende los efectos de los componentes bioactivos de los alimentos en la funcionalidad celular y conoce los mecanismos de acción moleculares.</li> <li>• Sabe redactar artículos científicos, ponencias y comunicaciones en inglés y realiza presentaciones en inglés.</li> <li>• Adquiere la capacidad para trabajar con animales experimentales.</li> <li>• Aplica tecnologías ómicas a los estudios nutricionales.</li> <li>• Conoce los marcadores bioquímicos de consumo de alimentos y los sistemas para realizar buenas encuestas nutricionales.</li> <li>• Conoce las bases de los alimentos funcionales.</li> <li>• Conoce como se realiza la investigación nutricional en situaciones patológicas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Los contenidos de esta especialidad están relacionados con la investigación en nutrición, tanto básica como clínica.		

La especialidad se compone de 24 ECTS, 3 de los cuales son propios y obligatorios para la misma, cuyos contenidos son:

- **Seminarios de Investigación** (3 ECTS):

Conferencias sobre investigación actual en nutrición.

Los 21 créditos restantes se escogerán libremente dentro de una oferta específica para esta especialidad formada por asignaturas de 3 ECTS. El despliegue de estas asignaturas y sus contenidos son:

- **Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales** (3 ECTS):

Que el alumno adquiera la capacidad de organizar los datos de estudios empíricos, evaluar su calidad, describir la información y responder a las hipótesis planteadas con el paquete de programas estadísticos SPSS de Windows.

- **Metodología de Investigación Básica** (3 ECTS):

Dotar a los estudiantes de los conocimientos fundamentales del método científico, capacitarlos para su aplicación en los trabajos de investigación y facilitarles los criterios para la divulgación científica de los resultados.

- **Capacitación para la Experimentación Animal** (3 ECTS):

Formación en la manipulación y experimentación animal, para su acreditación como investigador usuario de animales.

- **Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional** (3 ECTS):

Conocer las principales técnicas bioinformáticas que se pueden aplicar para estudios de epigenética aplicados a la nutrición.

- **Fuentes de Conocimiento y Financiación** (3 ECTS):

Conocer las principales vías de obtención de información científica y financiación, así como adquirir las habilidades de publicación y presentación de trabajo, ya sean de forma escrita cómo oral.

- **Dieta Mediterránea y Salud: Aproximación Experimental** (3 ECTS):

Conocimientos de las evidencias científicas de los efectos promotores de la salud de la dieta mediterránea.

- **Alimentos Funcionales** (3 ECTS):

Introducir al alumno en el conocimiento de alimentos funcionales, desde la comprensión de los mecanismos moleculares a través de los cuales actúan, su eficacia y seguridad, así como conocer el uso de los alimentos funcionales para proporcionar mejor calidad de vida a los individuos.

- **Comunicación en la Investigación de la Nutrición** (3 ECTS):

Técnicas de comunicación en investigación nutricional en inglés oral y escrito.

- **Quimioinformática Aplicada en la Investigación en Nutrición** (3 ECTS):

Conocer las principales técnicas bioinformáticas y saber aplicarlas a la búsqueda en nutrición.

- **Métodos de Valoración del Consumo Alimentario** (3 ECTS):

Estudios de los principales patrones alimentarios.

- **Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales** (3 ECTS):

Introducir al alumno en las características morfológicas y fisiológicas del epitelio intestinal, los fundamentos del comportamiento celular en cultivo y las técnicas básicas asociadas al cultivo celular, las normas que regulan el trabajo en un laboratorio de cultivos y las estrategias básicas para el diseño experimental en cultivos.

- **Polifenoles y Nutrición** (3 ECTS):

Introducir al alumno en la estructura y clasificación de los polifenoles. Conocer su actividad biológica y los mecanismos de acción molecular.

- **Investigación Nutricional en el Síndrome Metabólico** (3 ECTS):

Entender la patología del síndrome metabólico y conocer cómo la nutrición desarrolla o mejora la patología.

- **Metabólica y Tratamiento de Datos** (3 ECTS):

Conocer las diferentes plataformas que se utilizan en metabólica. Metabólica dirigida y no dirigida. Programas para tratamiento de datos.

- **Inmunonutrición** (3 ECTS):

Descripción de los nutrientes/alimentos que pueden tener un efecto inmunomodulador. Efecto de determinados nutrientes o alimentos sobre la funcionalidad del sistema inmunitario. Efectos de los nutrientes o alimentos inmunomoduladores en determinadas épocas de la vida y ante un estado patológico. Actitud crítica sobre la información, alegaciones y temática referentes a la inmunonutrición.

- **Nutrition Politics** (3 ECTS):

La abundancia de alimentos puede tener un lado negativo. Nuestra industria alimentaria hace todo lo posible para influir en nuestras elecciones alimentarias con motivación eminentemente económica; ¿cómo influyen estas decisiones en nuestra alimentación y salud?

- **Técnicas de Investigación en el Laboratorio** (3 ECTS):

Conocimiento y aprendizaje de las principales herramientas metodológicas para investigar aspectos moleculares de la Nutrición.

- **Nutrigenómica y Nutrición Personalizada** (3 ECTS):

Fundamentos de la nutrición personalizada. Interacciones entre genes y nutrientes y su interés en la prevención y susceptibilidad a patologías. Aplicación de las tecnologías ómicas a estudios nutricionales.

- **Nutrición y Patologías** (3 ECTS):

Descripción de las principales patologías relacionadas con la nutrición.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia se coordina desde la URV y UB.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.

A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.

A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.

A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases Magistrales	354	40
Clases Tutorizadas (seminarios, problemas...)	246	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades introductorias

Atención personalizada

Presentaciones/exposiciones		
Debates		
Resolución de problemas, ejercicios		
Seminarios		
Sesión magistral		
Trabajos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Presentaciones/exposiciones	30.0	50.0
Pruebas de desarrollo	30.0	50.0
Pruebas objetivas de preguntas cortas	40.0	60.0
Resolución de problemas, ejercicios	40.0	60.0
Seminarios	10.0	50.0
Trabajos	40.0	60.0
Debates	5.0	10.0
<b>NIVEL 2: Trabajo de Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
18		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	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>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Trabajo de Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	18	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
18		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>



Sí	Sí	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>		
<p>PERFIL INVESTIGADOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber ejecutar y diseñar proyectos de investigación en el campo de la nutrición y el metabolismo.</li> <li>• Aplicar las técnicas propias del campo científico en un proyecto concreto.</li> <li>• Desarrollar el espíritu analítico, creativo y crítico en el momento de definir y llevar a cabo un proyecto.</li> <li>• Conocer, analizar y utilizar críticamente las fuentes y la bibliografía.</li> <li>• Comunicar correctamente los resultados del trabajo de investigación, con un discurso coherente y un registro adaptado a la audiencia.</li> </ul> <p>PERFIL PROFESIONALIZADOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir competencias de carácter profesional.</li> <li>• Integrar los conocimientos teóricos con las realidades a las cuales se pueden proyectar.</li> <li>• Desarrollar el espíritu analítico, creativo y crítico en el momento de definir y llevar a cabo un proyecto.</li> <li>• Conocer, analizar y utilizar críticamente las fuentes y la bibliografía.</li> <li>• Comunicar correctamente los resultados del trabajo, con un discurso coherente y un registro adaptado a la audiencia.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases metabólicas de la nutrición.</li> <li>• Bases metabólicas de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</li> <li>• Nutrición clínica.</li> <li>• Nutrición comunitaria.</li> <li>• Alimentación funcional.</li> <li>• Ciencia y tecnología de los alimentos.</li> </ul> <p>PERFIL INVESTIGADOR: Desarrollar un proyecto de investigación avanzado tutorizado en el ámbito de la nutrición y/o metabolismo en un departamento de la Universidad o en un centro de investigación.</p> <p>PERFIL PROFESIONALIZADOR: Llevar a cabo una estancia tutorizada en el ámbito de la nutrición y/o metabolismo en un centro hospitalario o en una empresa alimentaria.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>La URV regula el Trabajo de Fin de Grado a través de la siguiente normativa:</p> <p><a href="http://www.urv.net/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/html/norm_treball_fi_grau.htm">http://www.urv.net/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auniversitaria/docencia/html/norm_treball_fi_grau.htm</a></p> <p>La Facultad de Química ha aprobado una normativa de Trabajo de Fin de Máster de acuerdo con la normativa de la URV.</p> <p>REQUISITOS:</p> <p>La realización por parte del alumno del trabajo de investigación por un lado y la estancia clínica o en empresa por otro, dependerá de la especialidad escogida.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
B2 - Resolver problemas complejos en contextos multidisciplinares relacionados con el campo de estudio.		
B3 - Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, en la vanguardia del campo de estudio, en un contexto de investigación.		
B4 - Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.		
B6 - Comunicar información, ideas, problemas y soluciones de manera clara y efectiva en público o ámbito técnico concreto.		
B7 - Sensibilización en temas medioambientales.		
B8 - Gestionar proyectos técnicos y de investigación o innovación.		
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>		
C3 - Gestionar la información y el conocimiento.		
C4 - Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.		
C5 - Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.		
C6 - Definir y desarrollar el proyecto académico y profesional que se plantea en la universidad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
A1 - Dominar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.		
A2 - Integrar el conocimiento de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.		
A3 - Interpretar adecuadamente los resultados de los estudios nutricionales bibliográficos realizados con humanos.		
A4 - Identificar perfectamente la relación entre nutrientes y patologías.		
A5 - Percibir, apreciar y utilizar la diversidad de ámbitos de conocimiento que participan en el área de la nutrición y el metabolismo.		
A6 - Reconocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes con el genoma.		
A7 - Incorporar eficazmente los avances científicos al propio campo profesional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Trabajo tutorizado	450	3
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Defensa del trabajo		
Relación con el tutor académico		
Proceso de selección de la temática del trabajo de fin de Máster		
Actividades de Orientación Profesional		
Estudios previos y revisión bibliográfica		
Diseño y elaboración del trabajo		
<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 académico	50.0	70.0
Evaluación del trabajo fin de Máster	15.0	25.0
Evaluación de la defensa del trabajo fin de Máster: evaluación realizada por un comité de expertos	15.0	25.0
Asistencia y participación activa en las sesiones de evaluación: -Autoevaluación: informe realizado por parte del alumno (expectativas, aprendizajes adquiridos, evaluación del desarrollo personal, etc.). -Evaluación de las actividades externas vinculadas a la orientación profesional.	5.0	10.0

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Barcelona	Profesor Agregado	18.8	100	16.7
Universidad de Barcelona	Ayudante	3.1	100	3.3
Universidad de Barcelona	Profesor Titular de Universidad	40.6	100	40
Universidad Rovira i Virgili	Profesor Agregado	18.2	100	20.1
Universidad Rovira i Virgili	Ayudante Doctor	3	100	.7
Universidad Rovira i Virgili	Profesor Titular de Universidad	30.3	100	33.5
Universidad Rovira i Virgili	Catedrático de Universidad	30.3	100	33.5
Universidad Rovira i Virgili	Ayudante	9.1	100	10.1
Universidad Rovira i Virgili	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	9.1	33.3	2.2
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	37.5	100	40
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 %
90	5	87
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>La permanente preocupación por mejorar la calidad y equidad de la educación ha llevado a la URV a pensar en nuevas formas de apoyo al trabajo metodológico de docentes con el objetivo de aumentar la eficacia y la eficiencia de la URV en los procesos de formación de los estudiantes, tal y como se expresa en los objetivos del Plan Estratégico de Docencia, aprobado por Claustro en Noviembre 2003 (<a href="http://www.sre.urv.cat/web/pled/modules/pla/web_doc_marc/pled.htm">http://www.sre.urv.cat/web/pled/modules/pla/web_doc_marc/pled.htm</a>)</p> <p>).</p> <p>En este esfuerzo la URV ha decidido fortalecer aquellos aspectos de la implementación curricular que se relacionan con la recolección de evidencias sobre el aprendizaje de los estudiantes, entendiendo que una pedagogía más efectiva se nutre de la información que se tiene sobre el nivel de aprendizaje del alumnado.</p> <p>En esta línea se proponen unos criterios, que la URV toma como referente para definir, elaborar e implantar un procedimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Estos criterios se plantean a dos niveles y tienen su reflejo en los procesos internos de aseguramiento de la calidad, donde también se garantiza la recogida y conservación de la información y evidencias, generadas por el procedimiento, de forma sistematizada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P.1.1-01 Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos.</li> </ul>		

- P.1.2-02 Proceso de orientación del estudiante.
- P.1.2-03 Proceso de desarrollo de la titulación.
- P.1.2-04 Proceso de gestión de la movilidad del estudiante.
- P.1.2-05 Proceso de gestión de las prácticas externas.
- P.1.5-01 Proceso de análisis de resultados y mejora del programa formativo.

El primer nivel de análisis tiene por misión valorar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global y en el seno del curso académico a través del análisis de resultados. El cambio sustancial es el de trabajar y evaluar por competencias. Para ello se ha diseñado un modelo de valoración en base a rúbricas donde cada profesor evalúa las competencias a través de las actividades formativas definidas en el plan de estudios y resultados de aprendizaje previstos.

Posteriormente, es necesaria una coordinación docente de los profesores que evalúan una competencia determinada.

Así pues, es a través de los instrumentos de evaluación por competencias previstos en las distintas materias donde se recogerán evidencias a lo largo de la titulación.

Cabe evidenciar, por su importancia, que donde se podrá observar que el alumno desarrolla la competencia de acción y donde se podrá valorar desde la Universidad la integración de las distintas competencias es en el trabajo final de máster y prácticas externas. El portafolio podría ser un instrumento adecuado para hacer un seguimiento del estudiante y poder reconducir situaciones de aprendizaje en función de las evidencias obtenidas. De la misma manera a través del Plan de Acción Tutorial el tutor/a podrá hacer un seguimiento y orientación de la evolución del estudiante

El segundo nivel de análisis pretende evaluar la adecuación entre la titulación y la demanda profesional y científica de la sociedad. Esto se llevará a cabo a través de un foro donde estarán representados el equipo docente, tutores, PAS, alumnos y asesores/tutores externos de la titulación.

Cabe destacar la importancia que toman en este foro los tutores de prácticas externas y los docentes implicados en el acompañamiento de los Trabajos de Fin de Máster y las Prácticas Externas. Dado el aspecto profesionalizador, ambos se convierten en informantes claves para conferir sentido a la definición del Perfil y Competencias de la titulación, y para mantener actualizado el programa y la oferta de materias acorde con las necesidades sociales, profesionales y científicas.

La siguiente tabla detalla para cada nivel de análisis, el objetivo, algunos instrumentos y el proceso de garantía de calidad asociado.

Análisis	Objetivo	Instrumentos y Evidencias	Procedimientos/ Estrategias	Proceso de calidad
I	Evaluar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rúbrica de las materias</li> <li>• Prácticas externas y trabajo de fin de Máster</li> <li>• Actas y documentos relativos al progreso académico de los estudiantes</li> <li>• Informes coordinador de movilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comisiones de evaluación y coordinación docente. Plan de Acción Tutorial.</li> </ul>	P.1.2-02 P.1.2-03 P.1.2-04 P.1.2-05
II	Evaluar la adecuación entre la titulación con la demanda profesional y científica de la sociedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memoria anual de la titulación.</li> <li>• Actas de revisión</li> <li>• Actas de trabajo con colaboradores en prácticas externas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grupos de trabajo para el seguimiento de los resultados de la titulación.</li> <li>• Seguimiento anual del desarrollo del título.</li> </ul>	P.1.1-01 P.1.5-01

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

<b>ENLACE</b>	<a href="http://www.fq.urv.cat/media/upload/arxiu/facultat/manual_qualitat_fq_v1.1_19122012.pdf">http://www.fq.urv.cat/media/upload/arxiu/facultat/manual_qualitat_fq_v1.1_19122012.pdf</a>
---------------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2012

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

En el proceso de elaboración del plan de estudios, el Centro ha previsto una tabla de adaptación entre el estudio preexistente y la nueva titulación que lo sustituye. La tabla se ha configurado tomando como referencia la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a cada asignatura/materia desarrollada en el plan de estudios cursado y aquellos previstos en las asignaturas/materias del nuevo plan.

La tabla, que se expone a continuación, comprende la correspondencia de las asignaturas del actual plan de nuestra Universidad con las de la nueva titulación.

En el caso de las asignaturas optativas, la correspondencia entre las mismas se aprobará posteriormente por la Comisión de Ordenación Académica y Científica de la URV, delegada del Consejo de Gobierno, puesto que –como se puede observar en el apartado 5.2 de esta memoria– en estos momentos las materias optativas previstas en el Máster aún no se han diversificado en asignaturas.

Asignaturas plan preexistente	ECTS	Asignaturas plan nuevo	ECTS
Nutrición Molecular	3	Insights in Molecular Nutrition	3
Asimilación y Metabolismo de Macronutrientes	5	Nutrición e Integración Metabólica	3
Homeóstasis Energética y Nutrientes y Fisiopatología	5 3	Nutrición y Fisiopatología	6

Metodología de la Investigación en Epidemiología Nutricional	4	Planteamiento Científico de los Estudios en Nutrición Humana	3
Asimilación y Metabolismo de Micronutrientes	5	Microcomponentes de la Dieta	3

A consideración del Centro, la tabla podrá determinar también la aplicación de otras medidas complementarias necesarias para dar por superadas las asignaturas del nuevo plan de estudios. El objetivo de esta previsión es que los estudiantes, en la medida de lo posible, no resulten perjudicados por el proceso de cambio.

La difusión general de la tabla se realizará a través de la página web de la Universidad. Además, el Centro llevará a cabo acciones concretas de información de los cambios previstos, tales como reuniones e información escrita, con el objetivo de dar a conocer a los estudiantes afectados tanto el nuevo plan de estudios como las posibilidades que ofrece el cambio.

El proceso administrativo que deberán seguir los estudiantes que deseen adaptarse será el siguiente:

Presentar la solicitud que establece el trámite administrativo correspondiente, al que se da publicidad a través de la página web <http://www.urv.cat>. La solicitud se dirigirá al Decano/a/Director/a del Centro. El plazo de previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de junio al 15 de octubre en período ordinario, y del 16 de octubre al 10 de noviembre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad –publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante– con la antelación suficiente).

Para resolver la adaptación, el Centro aplicará la tabla incluida en esta memoria. Para la adaptación de asignaturas/materias optativas, el Centro aplicará la tabla que será aprobada por la Comisión de Ordenación Académica y Científica tal y como se ha indicado más arriba.

### 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3002959-08033389	Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo-Universidad de Barcelona
3000194-08033389	Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo-Universidad de Barcelona
3002959-43007336	Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo-Universidad Rovira i Virgili
4311429-43006009	Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo-Facultad de Química

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

### 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Universitat Rovira i Virgili. Facultad de Química C/ Marcel·lí Domingo, s/n	43007	Tarragona	Tarragona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
		977558237	

### 11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Universitat Rovira i Virgili C/ Escorxador s/n	43003	Tarragona	Tarragona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr.avaluacio@urv.cat		977559714	

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

### 11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Universitat Rovira i Virgili. Facultad de Química C/ Marcel·lí Domingo, s/n	43007	Tarragona	Tarragona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
		977558232	

## **Apartado 1: Anexo 1**

**Nombre :**conveniMNM\_09022012.pdf

**HASH SHA1 :**67D204268D579478B47EE88FADA4E027B592261E

**Código CSV :**69279511977742466632160

**Ver Fichero:** conveniMNM\_09022012.pdf

## **Apartado 2: Anexo 1**

**Nombre :**2015\_Memoria\_MNiM v 2015-09-03 2-Justificacion.pdf

**HASH SHA1 :**F6CBC11B9558EDFDC0A40E9412F99A8DECBBA000

**Código CSV :**180603987272916196322664

**Ver Fichero:** 2015\_Memoria\_MNiM v 2015-09-03 2-Justificacion.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre :**4\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

**HASH SHA1 :**11BC460F04A4474877438AD6087C7B4C403F5CAC

**Código CSV :**75694753207027416555785

**Ver Fichero:** 4\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

## **Apartado 5: Anexo 1**

**Nombre :**2015\_Memoria\_MNiM v 2015-09-14 51-DescripcionPE.pdf

**HASH SHA1 :**88AADE3B634B795AC665204FE410D0A9F8E98999

**Código CSV :**182861626856518960520689

**Ver Fichero:** 2015\_Memoria\_MNiM v 2015-09-14 51-DescripcionPE.pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre :**6\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

**HASH SHA1 :**89940CF860623E2AF71112C37DFE41EB614A6347

**Código CSV :**75694771491854506100694

**Ver Fichero:** 6\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :**6\_2\_NiM\_aleg\_130612.pdf

**HASH SHA1 :**9E1ACE8AA0AAF9B1A197C4ED83421EE107719E84

**Código CSV :**75694781213096316316424

**Ver Fichero:** 6\_2\_NiM\_aleg\_130612.pdf

## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre :**7\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

**HASH SHA1 :**44772A58636653E5A4AF800F44753F21FE1F20DA

**Código CSV :**75694796585789652277295

**Ver Fichero:** 7\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

**Nombre :**8\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

**HASH SHA1 :**CC03C02488CAAFBF1D61A89EB326356FE8800179

**Código CSV :**75694803294516691944956

**Ver Fichero:** 8\_1\_NiM\_aleg\_130612.pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :**10\_1\_calendari\_Escrit DGU\_090212.pdf

**HASH SHA1 :**B306EFAE123E320A37182FDB65D18979A141E4C2

**Código CSV :**69279623262071395016130

**Ver Fichero:** 10\_1\_calendari\_Escrit DGU\_090212.pdf

## **Apartado 11: Anexo 1**

**Nombre :** J.A. Ferré\_delegación\_modificación\_firmada.pdf

**HASH SHA1 :** 2F64948DA43F3E16F0308A5178B08CE29FE78F7B

**Código CSV :** 180623238248561491896714

**Ver Fichero:** J.A. Ferré\_delegación\_modificación\_firmada.pdf



