

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Innovación y Emprendimiento en Nutrición, Enfermedades Crónicas y Envejecimiento Saludable por la Universidad de Barcelona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Salud	Ciencias de la vida	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Barcelona				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
004	Universidad de Barcelona			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
120		15
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
36	54	15
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08072826	Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

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	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	Sí	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	

50	100	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	49.0	60.0
RESTO DE AÑOS	49.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	48.0
RESTO DE AÑOS	20.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
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	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica

CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas
CE9 - Profundizar en el análisis estadístico de los estudios nutricionales, caso-control, cohortes, intervención, meta-análisis y revisiones sistematicas
CE10 - Conocer y profundizar en salud pública, ecología y sostenibilidad, y saber reconocer los principales factores poblacionales relacionados con la salud, enfermedad, patrones dietéticos, alimentos y nutrientes
CE11 - Profundizar en la relación entre la población y el medio en que vivimos (ecología), así como el mantenimiento de los sistemas biológicos del entorno a lo largo del tiempo.
CE12 - Saber aplicar la metodología de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la relación entre nutrición, enfermedades crónicas y envejecimiento, y también a las relaciones entre los individuos

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 Requisitos de acceso y criterios de admisión

Titulaciones oficiales de acceso

Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

Titulaciones Oficiales de Acceso:

- Licenciado/graduado en Medicina
- Licenciado/graduado en Farmacia
- Diplomado/graduado en Enfermería
- Diplomado/graduado en Nutrición Humana y Dietética
- Licenciado/graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciado/graduado en Veterinaria
- Grado en Ingeniería alimentaria,
- Grado en Ingeniería agrónoma
- Grado en Ingeniería Biomédica
- Grado en Biotecnología
- Grado en Ciencias Biomédicas
- Licenciado/graduado en Psicología
- Licenciado/graduado Química
- Licenciado/graduado Economía

También podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Órgano de admisión

Las [¿Normas reguladoras de los criterios de programación, de los planes de estudios y de la organización de los másteres universitarios de la Universitat de Barcelona?](#), aprobadas por Consejo de Gobierno de 2 de octubre de 2012 y publicadas en la URL http://www.giga.ub.edu/acad/comaof/fitxers/PE_master.pdf, en su artículo 20 determinan que:

3. La Comisión de Coordinación del máster universitario tiene la composición mínima siguiente:

- ¿ El coordinador o coordinadora del máster universitario, que ejerce las funciones de presidencia de la Comisión.
- ¿ Una representación del profesorado de los departamentos que imparten como mínimo un 20 % de la docencia del máster.
- ¿ Una representación del alumnado. Como mínimo, un estudiante elegido por los alumnos matriculados en el máster.
- ¿ El jefe o la jefa de la secretaría de estudiantes y docencia, o persona en quien delegue, que ejerce las funciones de secretaria de la Comisión.

4. Las funciones de la Comisión de Coordinación son, entre otras, las siguientes:

- ¿ Proponer la oferta de asignaturas de cada curso académico a la Comisión Académica del Centro para que las aprueba, velando por la interrelación entre las materias y las asignaturas del título.
- ¿ Aprobar el plan docente y el encargo docente propuesto por los departamentos y elevarlos a la CAC para que dé su visto bueno.
- ¿ Resolver las solicitudes de reconocimiento de los estudiantes.
- ¿ Llevar a cabo la selección y la admisión de los estudiantes.
- ¿ Coordinar con el centro la información pública del máster.
- ¿ Coordinar la elaboración del informe de seguimiento anual del máster y elevarlo a los órganos competentes del centro para que lo apruebe.
- ¿ En el caso de los másteres interuniversitarios, aquellas otras funciones que le otorgue el convenio firmado.

Requisitos de admisión y criterios de selección

Juntamente con la titulación oficial de acceso, se valorarán de manera conjunta los siguientes aspectos (se incluye ponderación):

- Competencias y aprendizajes previos adquiridos, evaluados en base al currículum vitae con los certificados correspondientes a la nota media del expediente académico de la titulación [20%]; cursos, congresos, publicaciones [20%], en el ámbito de conocimiento de Nutrición, Actividad Física, Enfermedades crónicas y Envejecimiento: Total 40 %
- Experiencia certificada del ejercicio clínico y/o investigador superior a un año en el ámbito de conocimiento de Nutrición, Actividad Física, Enfermedades Crónicas y Envejecimiento: 25%
- Conocimiento certificado de la lengua inglesa (nivel B1, First Certificate of Cambridge University, puntuación 80 TOEFL, o nivel superior): 25%
- Entrevista personal para evaluar actitud del interesado: 10 %

En la convocatoria de admisión podrán participar los candidatos que cumplan los requisitos de acceso y aquéllos que, no cumpliéndolos aún, prevean cumplirlos antes del momento del inicio de la prestación de la actividad académica. Los candidatos deberán presentar la documentación acreditativa objeto de valoración junto con una carta de solicitud indicando los motivos de su interés por el máster.

La orientación previa a la matriculación informará a los estudiantes provenientes de diplomaturas o estudios no homologados que la superación del máster no implica la homologación del título previo ni su reconocimiento. Sólo serán objeto de reconocimiento aquellas asignaturas que se acrediten documentalmente, en base a los créditos ECTS, de acuerdo a la legislación vigente

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.2 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

La UB, desde cada uno de sus centros, realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante).

Estas actividades y programas están enmarcados en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada titulación, donde se especifican los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Este Máster elaborará un Plan de Acción Tutorial (PAT) que incluirá:

- a) Análisis del contexto y de las necesidades del máster
- b) Objetivos del PAT.
- c) Actividades o acciones que se desarrollarán, indicando un calendario orientativo y las personas responsables.
- d) Organización del PAT.
- e) Seguimiento y evaluación del PAT.

Las acciones que incluye el plan de acción tutorial son:

Acciones en la fase inicial de los estudios del máster:

- a) Presentación del máster.
- b) Colaboración por parte de los Directores en las actividades de acogida para los estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- c) Colaboración con los coordinadores de programas de movilidad.

Acciones durante el desarrollo de los estudios de Master:

- a) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, y ayudarlo a incrementar el rendimiento académico, especialmente respecto de su itinerario curricular y de la ampliación de su horizonte formativo, en un marco de confidencialidad y de respeto a su autonomía.
- b) Información de interés para el estudiante: estancias formativas fuera de la UB (programas Erasmus, o equivalentes), becas, otras ofertas de master¿.

Acciones en la fase final de los estudios:

- a) Acciones de formación y de orientación para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- b) Información sobre recursos del SAE relacionados con la inserción laboral.
- c) Atención personalizada al estudiante para orientarlo, especialmente respecto a su inserción profesional y a la continuidad de los estudios.

Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos (estudiantes con minusvalía, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite etc...) y acciones dirigidas específicamente a informar y dar apoyo a estudiantes extranjeros.

Otras consideraciones a tener en cuenta y que se incluyen en el documento del plan de acción tutorial hacen referencia a las funciones de los coordinadores del PAT, al alcance de las acciones tutoriales, a las figuras de los tutores para la atención personalizada a los estudiantes, y al seguimiento y evaluación del plan.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE AL CENTRO

La Facultat de Medicina de la Universitat de Barcelona organizará actividades de presentación del máster, tales como jornadas de puertas abiertas. Asimismo, se garantiza la orientación del alumnado a través del Plan de Acción Tutorial.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	18
Adjuntar Título Propio	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	18

4.4.4. Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos

Normas para el reconocimiento y para la transferencia de créditos en las enseñanzas oficiales de máster universitario de la Universidad de Barcelona (Aprobadas por el Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2012)

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidas por las universidades españolas en todo el territorio estatal (modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio), establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas el fomento de la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. Resulta, por tanto, imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos, en el que los créditos cursados previamente sean reconocidos e incorporados al expediente del estudiante.

En este sentido, estas normas pretenden regular el procedimiento y los criterios que se deberán aplicar en la Universidad de Barcelona, respetando la legislación vigente.

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la Universidad de Barcelona de la formación o experiencia profesional que figura a continuación, y que se computa en el expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando al efecto de la obtención de un título oficial.

En ningún caso se reconocerán los créditos correspondientes al trabajo final de máster.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento

- a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad, computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.
- b) Los créditos cursados en enseñanzas superiores conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6 / 2001 de Universidades.
- c) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se podrán reconocer, basándose en otros títulos y en la experiencia profesional, no podrá ser superior, en conjunto, al 15 % de los créditos del plan de estudios que el estudiante está cursando.

Únicamente se podrá reconocer un porcentaje superior al 15 %, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

En cuanto a los criterios que se aplican al reconocimiento de la experiencia laboral y profesional, en el caso de este Máster no se aplicará ningún criterio específico en este sentido.

La Comisión Coordinadora del máster decidirá sobre las solicitudes de reconocimiento de la experiencia laboral, en base a la información aportada por el solicitante y una entrevista personal. Para reconocer la experiencia laboral y profesional a efectos de cualquier asignatura (excepto trabajo fin de máster), esta experiencia debe ser de un año de dedicación completa en el ámbito laboral correspondiente, siempre y cuando el contenido de la asignatura a convalidar estuviera representado en las competencias laborales.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

En este caso, no se requieren complementos formativos ya que aquellos alumnos que procedan de las ramas de Tecnología de los Alimentos u otras licenciaturas como Ingeniería, Química o Economía no podrán convalidar la asignatura de Nutrición y Fisiología Humana que les dará los conocimientos clínicos básicos

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Teoría		
Teórico-práctica		
Trabajo tutelado		
Trabajo autónomo		
Prácticas Clínicas		
Seminarios		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
Prácticas Clínicas		
Elaboración de proyectos		
Actividades de aplicación		
Búsqueda de información		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Instrumentos basados en la observación		
Pruebas escritas		
Pruebas orales		
Trabajos realizados por el estudiante		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Avances en Nutrición y Fisiología Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Avances en Nutrición y Fisiología Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer las novedades y avances en alimentación y nutrición humana. Saber la fisiología de la alimentación humana y las principales enfermedades con relación directa o indirecta con la nutrición. Actualización de las bases de la higiene y seguridad alimentaria. Conocer los avances en los fundamentos de la tecnología de los alimentos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Fisiología Humana relacionada con la alimentación.</u></p> <p>Se revisarán con profundidad todos los nuevos aspectos de la fisiología humana relacionados con el sistema digestivo, incluido hígado y páncreas, relacionados con la digestión y metabolismo de los alimentos, así como el sistema neurológico relacionado con la ingesta.</p> <p><u>Alimentación, nutrición y salud.</u></p> <p>Se analizarán y revisarán las novedades en la relación entre los patrones de alimentación, alimentos y nutrientes y los aspectos principales de la salud como de la enfermedad</p> <p><u>Principales enfermedades y su relación con la nutrición.</u></p> <p>Se analizarán los principales trastornos alimentarios y se incluirá una revisión de las principales enfermedades del organismo, distribuidas por órganos y sistemas, en las que la nutrición juega un papel fundamental en su patogenia o en su tratamiento.</p> <p><u>Higiene y Seguridad Alimentaria.</u></p> <p>Incluirá el estudio los principales determinantes de la salud a nivel público, así como los principios de seguridad alimentaria. Papel de la AECOSAN, del ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.</p> <p><u>Tecnología de los Alimentos.</u></p> <p>Se revisarán los aspectos nutritivos de los alimentos, su composición y las nuevas técnicas de análisis tanto de su composición como de su seguridad.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		

Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Diseño de Estudios Nutricionales y Determinaciones		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Diseño de Estudios Nutricionales y Determinaciones		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>Conocer el diseño de los diferentes trabajos de investigación, la metodología, la importancia de las variables a analizar (intermedias y finales), jerarquía de las conclusiones según el diseño del estudio y métodos de medida y determinaciones según la medicina basada en la evidencia.</p>	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p><u>Introducción:</u></p> <p>Definición de los distintos tipos de diseño de los estudios científicos</p> <p><u>Diseño de los estudios. Metanálisis y Revisiones sistemáticas:</u></p> <p>Nueva clasificación de los estudios según la jerarquización del grado de evidencia científica y valor de las conclusiones/recomendaciones que se obtienen</p> <p><u>Estudios aleatorizados (Estudio PREDIMED):</u></p> <p>Revisión en profundidad del estudio PREDIMED</p> <p><u>Métodos de Valoración Dietética:</u></p> <p>Estudio de las técnicas de registro, cuestionarios de frecuencia de consumo de alimentos y aplicación de nuevas determinaciones analíticas en fluidos corporales, anejos o tejidos corporales.</p> <p><u>Métodos de medida de la actividad física:</u></p> <p>Uso de cuestionarios y técnicas de medidas objetivas (podómetros y acelerómetros)</p> <p><u>Valoración de la composición corporal según las distintas técnicas:</u></p> <p>Análisis de las técnicas actuales de composición corporal, incluyendo las técnicas de impedancia, densitometría por DEXA, tomografía axial computerizada, resonancia magnética y tomografía de emisión positrones.</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.	
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico	
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos	
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.	
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.	
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa	
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio	
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios	
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades	
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES	

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Alimentación Saludable		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación Saludable		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer el valor nutricional y su relación con la salud y las enfermedades de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes. Aprender a dar consejos dietéticos y los requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida en base a las últimas evidencias científicas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Patrones Dietéticos:</u></p> <p>Análisis de los principales patrones dietéticos, su composición y relación con la salud y principales enfermedades relacionadas (efectos protectores o nocivos)</p> <p><u>Alimentos:</u></p> <p>Estudio de los distintos tipos de alimentos, su composición principal y efectos de su consumo sobre la salud o el desarrollo de determinadas enfermedades. Efectos de los azúcares simples y de la carne.</p> <p><u>Nutrientes:</u></p> <p>Estudio de los principales nutrientes de los alimentos, su composición y efectos de su consumo sobre la salud o el desarrollo de determinadas enfermedades. Nutrientes clave: Polifenoles y otros.</p> <p><u>Consejo dietético:</u></p> <p>Conocer los fundamentos del consejo dietético y las técnicas de su aplicación. Nuevos métodos en base a la evidencia científica.</p> <p><u>Alimentación en las distintas etapas de la mujer:</u></p> <p>Profundizar en los aspectos particulares de la alimentación y estilo de vida en el embarazo, lactancia y menopausia.</p> <p><u>Alimentación en infancia y juventud:</u></p>		

<p>Valoración de los aspectos particulares de la alimentación en las primeras etapas de la vida (lactancia, infancia y juventud).</p> <p><u>Alimentación en la tercera edad</u></p> <p><u>Alimentación y ejercicio físico. Alimentación en ejercicios físicos extenuantes (maratón)</u></p> <p><u>Dietas de los deportistas de elite.</u></p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Patología Nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Patología Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los trastornos alimentarios y sus consecuencias metabólicas. Saber los efectos de la alimentación en la mortalidad, principales enfermedades crónicas, factores de riesgo vascular, cáncer y calidad de vida. Conocer las enfermedades por déficits nutricionales.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Trastornos alimentarios: Anorexia y Obesidad:</u></p> <p>Definición, clasificación, epidemiología, manifestaciones clínicas, exploraciones complementarias, pronóstico y tratamiento de la anorexia y obesidad.</p> <p><u>Consecuencias metabólicas de los trastornos de la alimentación:</u></p> <p>Análisis y relevancia de las consecuencias de la anorexia y la obesidad sobre los distintos órganos y sistemas metabólicos del cuerpo humano</p> <p><u>Enfermedades cardiovasculares y mortalidad global:</u></p> <p>Principales causas de muerte, epidemiología de las enfermedades cardiovasculares, factores de riesgo, manifestaciones clínicas, pruebas diagnósticas, pronóstico y tratamiento nutricional y farmacológico.</p> <p><u>Diabetes mellitus:</u></p> <p>Relevancia, factores de riesgo, manifestaciones clínicas, diagnóstico, exploraciones complementarias y tratamiento nutricional y farmacológico.</p> <p><u>Hipertensión arterial:</u></p> <p>Relevancia, factores de riesgo, manifestaciones clínicas, diagnóstico, exploraciones complementarias y tratamiento nutricional y farmacológico.</p> <p><u>Dislipemias:</u></p> <p>Relevancia, factores de riesgo, manifestaciones clínicas, diagnóstico, exploraciones complementarias y tratamiento nutricional y farmacológico.</p> <p><u>Factores de riesgo emergentes:</u></p> <p>Relevancia, nuevos factores, manifestaciones clínicas, diagnóstico, exploraciones complementarias y tratamiento nutricional y farmacológico.</p> <p><u>Nutrición y Cáncer:</u></p> <p>Relevancia de la nutrición como factor de riesgo de cáncer. Tratamiento nutricional de los pacientes con cáncer.</p> <p><u>Nutrición y Calidad de Vida:</u></p> <p>Efectos de la nutrición en la calidad de vida.</p> <p><u>Enfermedades por déficits nutricionales globales y específicos:</u></p> <p>Definición. Causas de déficits globales. Causas de déficits específicos. Tratamiento.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Tratamiento de las patologías alimentarias y nutricionales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tratamiento de las patologías alimentarias y nutricionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los tratamientos de la anorexia y bulimia. Saber el tratamiento farmacológico y quirúrgico de la obesidad. Tratamientos de déficits específicos y de las diferentes enfermedades</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Anorexia y Bulimia:</u></p> <p>Definición. Clasificación. Manifestaciones clínicas. Exploraciones complementarias. Complicaciones. Pronóstico. Tratamiento nutricional. Tratamiento psiquiátrico.</p> <p><u>Tratamiento dietético y farmacológico de la obesidad:</u></p> <p>Tratamiento dietético: Principales patrones dietéticos, alimentos y nutrientes</p> <p>Principales fármacos antiobesidad. Eficacia y Seguridad. Efectos secundarios.</p> <p><u>Tratamiento quirúrgico de la obesidad.</u></p> <p>Indicaciones. Principales técnicas quirúrgicas. Complicaciones. Tratamiento nutricional post-cirugía.</p> <p><u>Tratamientos vitamínicos:</u></p> <p>Diferentes tipos de vitaminas, Indicaciones, Dosificación, Eficacia. Efectos secundarios.</p> <p><u>Tratamientos dietético específico de ciertas enfermedades:</u></p> <p>Revisión de las enfermedades que requieren un tratamiento especial. Tratamientos específicos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.</p>		
<p>CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico</p>		
<p>CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos</p>		
<p>CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.</p>		
<p>CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.</p>		
<p>CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa</p>		
<p>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</p>		
<p>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</p>		
<p>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</p>		

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Nutrición hospitalaria y alimentación según las patologías específicas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	

ECTS NIVEL 2		6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición hospitalaria y alimentación según las patologías específicas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer la valoración del riesgo nutricional y desnutrición en el ámbito hospitalario. Saber ajustar las recomendaciones dietéticas a la patología del paciente. Saber indicaciones y usar la nutrición enteral y parenteral.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Valoración del riesgo nutricional y desnutrición en el ámbito hospitalario:</u></p> <p>Definiciones. Métodos de valoración. Principales escalas. Determinaciones antropométricas y analíticas.</p> <p><u>Recomendaciones dietéticas según la patología del paciente:</u></p>		

Recomendaciones generales. Principales patologías que requieren tratamientos específicos.

Nutrición enteral y parenteral:

Indicaciones. Requerimientos. Tipos de nutrición. Preparados comerciales. Ejemplos prácticos.

Dieta del paciente quirúrgico:

Requerimientos especiales en el postoperatorio inmediato y tardío. Tratamiento de los pacientes sometidos a cirugía abdominal.

Dieta en el paciente neoplásico:

Requerimientos especiales por la enfermedad. Tratamiento nutricional en los pacientes sometidos a quimioterapia.

Dieta en el trasplante y otras patologías:

Requerimientos especiales. Tratamientos específicos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Tecnologías de Análisis de los Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnologías de Análisis de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los fundamentos, análisis sensorial y técnicas analíticas. Conocer los métodos de análisis del valor nutritivo de los principales alimentos y de su composición en proteínas, lípidos, carbohidratos, minerales y compuestos bioactivos. También técnicas de análisis microbiológico e impureza, y detección, técnicas de evaluación de la tecnología, procesos de evaluación, aspectos a evaluar, impacto económico y metodología. Conocer los últimos avances tecnológicos de análisis de compuestos bioactivos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Definición.</p> <p>Nuevas técnicas de análisis sensorial, bases y técnicas.</p> <p>Análisis del valor nutritivo de los principales alimentos.</p> <p>Análisis de proteínas, lípidos, carbohidratos, minerales, compuestos bioactivos y humedad.</p> <p>Nuevas técnicas de análisis microbiológicos y toxicológicos.</p> <p>Nuevas técnicas de análisis de compuestos bioactivos (LC-MS/MS, QToF, LTQ-Orpitráp).</p> <p>Detección de fraudes.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.</p>		
<p>CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico</p>		
<p>CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos</p>		
<p>CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.</p>		
<p>CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.</p>		
<p>CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa</p>		
<p>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</p>		

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Marketing y Estrategia para Start-ups		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Marketing y Estrategia para start-ups		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los fundamentos del análisis estratégico para orientar el desarrollo de un nuevo proyecto empresarial. Analizar el papel del cliente y su posición central en el proceso de definición del proyecto. Entender las principales tendencias del mercado y las características de los mercados globales en relación con el sector alimentario. Conocer cómo se elaboran los estudios de mercado. Saber diseñar adecuadamente los mix de marketing y de comunicación. Conocer los elementos clave de una política de marca.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El entorno empresarial.</p> <p>Elementos básicos de estrategia empresarial.</p> <p>La conexión entre marketing y estrategia.</p> <p>El papel central del cliente en la definición del proyecto.</p> <p>Fundamentos de estudios de mercado.</p>		

Las tendencias del sector desde la perspectiva del consumidor: placer, salud, cuidado del físico, conveniencia y ética.

Segmentación y posicionamiento de nuevos productos y servicios.

El mix de marketing.

Elementos Marketing digital.

Creación y Desarrollo de Marcas.

La comunicación empresarial.

El mix de comunicación.

Imagen corporativa.

Mercados nacionales e internacionales.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación

CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Plan de Negocio		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Plan de Negocio		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer conceptos básicos de administración de empresas. Comprender el alcance de un plan de empresa y sus componentes principales: planes de operaciones, recursos humanos, organización y marketing. Entender y dominar las bases para el desarrollo de un plan económico financiero. Conocer las distintas modalidades de financiación de proyectos emprendedores. Analizar factores de éxito y fracaso de los proyectos emprendedores.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El plan de negocio y sus componentes.</p> <p>La presentación de la idea y el análisis del entorno.</p> <p>El plan de marketing y las estrategias de marketing.</p> <p>El plan de operaciones.</p> <p>Diseño y desarrollo de servicios.</p> <p>Capacidad productiva.</p> <p>Localización y operaciones.</p> <p>Estructura organizativa.</p> <p>El plan de recursos humanos: puestos de trabajo y organización.</p> <p>Plan económico ¿financiero, conceptos básicos previos: decisiones de explotación y de inversión.</p> <p>Los costes y su estructura.</p> <p>El margen de contribución. El punto de equilibrio.</p> <p>Decisiones de inversión. Los criterios básicos de análisis de inversiones.</p> <p>El Plan económico-financiero de un proyecto emprendedor: capital inicial, los estados financieros previsionales. Análisis del punto de equilibrio y del proyecto de inversión.</p> <p>La financiación del proyecto.</p> <p>Aspectos jurídicos y legales de un proyecto empresarial en el ámbito de la nutrición y alimentación.</p> <p>Éxito y fracaso de los proyectos emprendedores.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	50
Teórico-práctica	25	100
Trabajo tutelado	25	20
Trabajo autónomo	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Efectos del estilo de vida sobre la salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Efectos del estilo de vida sobre la salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	
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	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Conocer los efectos de la actividad física y factores psicosociales sobre la salud. Conocer los predictores genéticos de la obesidad y su interacción con el ambiente. Conocer los predictores metabólicos y hormonales de la obesidad.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Actividad Física:

Papel de la actividad física y ejercicio en la promoción de la salud. Tipos de ejercicio. Condición física. Técnicas de medida de la actividad física. Actividad física como prevención de enfermedades. Patologías relacionadas con el deporte. Recomendaciones actuales según la condición física.

Sueño:

Patrones, calidad y duración de sueño. Mecanismos. Determinaciones. Instrumentos de medida. Factores de confusión. Relación de las alteraciones del sueño con los patrones de ingesta y obesidad y efectos de la obesidad sobre el sueño..

Alimentación consciente (¿mindfulness?):

Definición. Bases. Aplicaciones en el tratamiento de los trastornos alimentarios y en la obesidad.

Cronobiología de los alimentos:

Definición. Bases teóricas. Evidencias científicas.

Factores psicosociales:

Importancia. Instrumentos de Medida. Características sociodemográficas. Posición económica. Estrés. Ansiedad y Depresión. Soporte Social.

Predictores genéticos de la obesidad:

Formas monogénicas de obesidad. Síndromes genéticos de obesidad. Polimorfismos relacionados con obesidad. Problemas metodológicos en los estudios de asociación.

Predictores metabólicos y hormonales de la Obesidad:

Metabolismo basal. Cociente Respiratorio. Resistencia a la insulina. Hormonas relacionadas. Biomarcadores inflamatorios.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Efectos de los factores genéticos sobre la salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Efectos de los factores genéticos sobre la salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Profundizar en los avances en el conocimiento de las bases genéticas de las principales enfermedades relacionadas la nutrición y obesidad. Conocer los estudios sobre la relación entre distintos perfiles genéticos y enfermedades cardiovasculares y distintos tipos de cáncer. Profundizar en la interacción gen-ambiente en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Reconocer los trastornos genéticos relacionados con el metabolismo del ácido fólico y del hierro. Profundizar en la metodología y resultados de los estudios EPIC y PREDIMED en el conocimiento de la relación en la relación entre nutrición, cáncer y enfermedad cardiovascular.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La revolución del genoma humano.</p> <p>Componente genético de las enfermedades complejas: estudios de asociación.</p> <p>Avances en el conocimiento de las bases genéticas de la obesidad.</p>		

<p>Bases genéticas de la resistencia a la insulina y la diabetes.</p> <p>Bases genéticas de la hipertensión y dislipidemias.</p> <p>Nuevos marcadores bioquímicos de las enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Interacción gen-ambiente en las enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Ácido fólico: vitamina vs marcador de riesgo de enfermedad.</p> <p>Ferropenia y otras alteraciones del metabolismo del hierro. Mutaciones asociadas.</p> <p>Contribución del estudio PREDIMED en el conocimiento de la relación entre nutrición y enfermedad cardiovascular.</p> <p>Contribución del estudio EPIC en el conocimiento de la relación entre nutrición y cáncer.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas

CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Tecnologías de Evaluación Sanitaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tecnologías de Evaluación Sanitaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LINGÜAS 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	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer las técnicas de evaluación de la tecnología, procesos de evaluación, aspectos a evaluar, impacto económico y metodología. Conocer los últimos avances tecnológicos de análisis bioquímicos, celulares y genéticos (ómicas), técnicas de imagen, técnicas de medida de composición corporal y análisis toxicológico.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Definición.</p> <p>Evaluación de tecnología basada en la evidencia.</p> <p>Procesos de Evaluación.</p> <p>Seguridad, eficacia, efectividad, utilidad y eficiencia.</p> <p>Análisis bioquímicos, hematológicos, histológicos y genéticos.</p> <p>Bioinformática y técnicas ómicas ¿genómica, metagenómica, transcriptómica, proteómica, lipidómica. Pruebas de Imagen.</p> <p>Técnicas de medida de la composición corporal.</p> <p>Técnicas de análisis toxicológico.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Complementos dietéticos y alimentos funcionales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Complementos dietéticos y alimentos funcionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer el concepto de complementos dietético, compuestos bioactivos y nutrientes. Saber el concepto y significado de los alimentos ecológicos. Conocer las bases del diseño de alimentos funcionales, el marco legal en el que se incluyen y cómo preparar una alegación de salud.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Definición.</p> <p>Compuestos bioactivos.</p> <p>Nutrientes.</p> <p>Alimentos ecológicos.</p> <p>Diseño de nuevos alimentos.</p> <p>Marco legal.</p> <p>Declaraciones y Alegaciones de Salud.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Gastronomía nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Gastronomía nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Profundizar en los mecanismos mediante los cuales las necesidades nutricionales se convierten en placer. Conocer las distintas técnicas culinarias y su relación con la salud. Saber las bases de la conservación de los alimentos, la preparación de los alimentos y efectos de los condimentos, hierbas aromáticas y especias.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Técnicas de cocción: tipos.</p>		

<p>Conservación de los alimentos.</p> <p>Preparación de los tipos de alimentos.</p> <p>Condimentos, hierbas aromáticas y especias.</p> <p>Efectos sobre los nutrientes.</p> <p>Efectos sobre la salud.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50

Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Alergias e intolerancias alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alergias e intolerancias alimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer las definiciones y mecanismos de las alergias y las intolerancias, los cambios actuales en este campo y el futuro que se avecina.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Definiciones. Mecanismos.</p> <p>Principales alérgiasalergias.</p> <p>Principales intoleranciasintolerancias.</p> <p>Bases científicas.</p> <p>Un paso más hacia la medicina personalizada.</p> <p>Futuro.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Microbiología y parasitología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Microbiología y parasitología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer la ecología microbiana de los alimentos, el papel de la microbiota humana y las enfermedades relacionadas. Saber cómo prevenir y tratar las toxicoinfecciones alimentarias.</p>		

5.5.1.3 CONTENIDOS
Definición.
Ecología microbiana de los alimentos.
Toxicoinfecciones alimentarias, prevención.
Enfermedades relacionadas.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Microbiota intestinal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Microbiota intestinal		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer el papel de la microflora intestinal y cómo estudiarla. Profundizar en el papel de la microflora intestinal en la salud y la enfermedad, así como los cambios y tratamientos de las alteraciones de la microflora intestinal.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Microflora intestinal.</p> <p>Análisis de la microflora intestinal.</p> <p>Papel de la microflora intestinal en la salud.</p> <p>Epidemiología de la flora intestinal.</p> <p>Principales patologías relacionadas con la microflora intestinal.</p> <p>Cambios y tratamientos de la microflora intestinal.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable

CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional

CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	15	20
Trabajo autónomo	25	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminario

Ejercicios prácticos

Estudio de casos

Simulación

Trabajo escrito

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0

Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Dietas personalizadas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Dietas personalizadas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Saber personalizar una dieta según la persona, sus circunstancias, fenotipo y genotipo. Conocer las tendencias actuales de las dietas personalizadas.
5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>Nutrigenética.</p> <p>Nutrigenómica.</p> <p>CronobiologíaCronobiología de la Alimentación y Nutrición.</p> <p>Polimorfismos genéticos.</p> <p>Influencia gen-ambiente.</p> <p>Genética de Poblaciones.</p> <p>Futuro de las Dietas Personalizadas.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Bioestadística aplicada a los estudios nutricionales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Bioestadística aplicada a los estudios nutricionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer el concepto de la medicina basada en la Evidencia, estadística estadística descriptiva, análisis univariante y multivariante y redacción de informes técnicos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bases de la Medicina basada en la Evidencia</p> <p>Estadística descriptiva.</p> <p>Análisis Univariante.</p> <p>Análisis Multivariante.</p> <p>Tratamiento informático informático de las bases de datos nutricionales.</p> <p>Redacción de informes técnicos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
CE9 - Profundizar en el análisis estadístico de los estudios nutricionales, caso-control, cohortes, intervención, meta-análisis y revisiones sistematicas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100

Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Salud pública, ecología y sostenibilidad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Salud pública, ecología y sostenibilidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer el concepto de salud pública y sus determinantes, el papel de la nutrición comunitaria y los indicadores de salud, antropología y psicología del comportamiento alimentario, la ecología y la sostenibilidad.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Salud pública y sus determinantes.</p> <p>Nutrición comunitaria.</p> <p>Indicadores de salud.</p> <p>Epidemiología nutricional.</p> <p>Antropología y Psicología del Comportamiento alimentario.</p> <p>Ecología e impacto social.</p> <p>Sostenibilidad e impacto medio-ambiental.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE10 - Conocer y profundizar en salud pública, ecología y sostenibilidad, y saber reconocer los principales factores poblacionales relacionados con la salud, enfermedad, patrones dietéticos, alimentos y nutrientes		
CE11 - Profundizar en la relación entre la población y el medio en que vivimos (ecología), así como el mantenimiento de los sistemas biológicos del entorno a lo largo del tiempo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Información, documentación y regulaciones legales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Información, documentación y regulaciones legales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer los conceptos de propiedad intelectual e industrial, la regulación legal, patentes y alegaciones de salud.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Antecedentes, Normas ISO (Organización Internacional de Estandarización) Historias Clínicas, Registros de Investigación.		

Procesos de Gestión de Documentos

Normativas de Conservación de Documentos Políticas y Responsabilidades.

Regulación legal.

Propiedad Intelectual. Definición, Críticas y Categorías.

Derechos de Autor: Plagios.

Propiedad Industrial. Fraudes. Legislación en distintos países.

Patentes, Marcas y Diseños industriales. Definiciones Registro. Validación. Memoria Técnica.

Ámbito de la Patente. Mantenimiento. Defensa. Investigación..

Alegaciones de Salud. Concepto.

Autoridad Española de Seguridad Alimentaria.

EFSA. European Food Safety Authority.

Requisitos.

Preparación de la Documentación.

Revisión de casos aprobados.

Revisión de casos rechazados.

Etiquetado. Normativa vigente.

Propaganda

Ventas

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Implementación y transferencia de las recomendaciones nutricionales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Implementación y transferencia de las recomendaciones nutricionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer las principales guías nutricionales de gobiernos y sociedades científicas. Estudiar los mecanismos de implementación y transferencia de las recomendaciones a la sociedad a través de organismos oficiales, sociedades científicas, escuelas y profesionales sanitarios. Saber el papel de los colegios como método de educación de padres e hijos, así como el papel de la restauración/restauración</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Información nutricional, comunicación y educación.</p> <p>Normativa.</p> <p>Guías Nutricionales. Confección. Metodología. Ambito Documentos de Consenso.</p> <p>Educación de la sociedad: Organismos Oficiales, Escuelas, Facultades y Profesionales Sanitarios.</p> <p>Alimentación en las Escuelas. Formación teórico-Práctica. Caterings.</p> <p>Campañas de promoción Hábitos Saludables.</p>		

<p>Experiencia de Dieta Mediterránea en Soria Papel de la Restauración.</p> <p>Campaña de Certificación de Restaurantes Campaña de Educación nutricional a profesionales. Escuelas de Hostelería- Nuevos métodos: Blog. Actualización y Calidad de la información.</p> <p>Páginas Web: Diseño y confección. Actualización. Calidad de Información.</p> <p>APPs y Nuevas tecnologías. Confección. Experiencias. Presente y Futuro.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Bioética, Mercados y Economía de la alimentación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Bioética, Mercados y Economía de la alimentación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer la bioética relacionada con la alimentación, los mercados actuales, el papel de las multinacionales y las tendencias de futuro. También la economía de los productos desde su origen hasta el consumidor, y la propaganda de la alimentación.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bioética.</p> <p>Mercados Actuales.</p> <p>Papel de las Multinacionales.</p> <p>Tendencias de Futuro.</p> <p>Economía de los productos originales y los alimentos.</p> <p>Producción, distribución y venta.</p> <p>Propaganda en la Alimentación</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interaccionar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica

CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminario

Ejercicios prácticos

Estudio de casos

Simulación

Trabajo escrito

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0

NIVEL 2: Alimentación según las personas, países de origen y religión

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alimentación según las personas, países de origen y religión		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

<p>Conocer los condicionantes de la conducta alimentaria, la diferente alimentación según género, estado social o nivel económico, los diferentes patrones alimentarios según los países, papel de la religión, y cambio de hábitos alimentarios con las migraciones.</p>
<p>5.5.1.3 CONTENIDOS</p>
<p>Condicionantes de la conducta alimentaria.</p> <p>Alimentación según diferenciaciones (sexo, social y económica).</p> <p>Patrones de alimentación según países.</p> <p>Patrones de alimentación según religión.</p> <p>Cambio de hábitos alimentarios según las migraciones.</p> <p>Consecuencias de los cambios de hábitos sobre la salud.</p>
<p>5.5.1.4 OBSERVACIONES</p>
<p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>
<p>5.5.1.5 COMPETENCIAS</p>
<p>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</p>
<p>CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.</p>
<p>CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico</p>
<p>CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos</p>
<p>CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.</p>
<p>CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.</p>
<p>CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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.</p>
<p>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</p>
<p>CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.</p>
<p>CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.</p>
<p>CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.</p>
<p>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</p>
<p>CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional</p>
<p>CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional</p>

CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Tecnologías de información y comunicación (TIC) aplicada al comportamiento humano		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
NIVEL 3: Tecnologías de información y comunicación (TIC) aplicada al comportamiento humano			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		3	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
Conocer las nuevas tecnologías TICs aplicadas a la nutrición, ventajas e inconvenientes. Conocer las nuevas tecnologías online (páginas web, app y weblogs). Saber cómo crear una página web y una aplicación para APPs.			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>Definición.</p> <p>Las TICs como fuente de aprendizaje.</p> <p>Historia.</p> <p>Ventajas e Inconvenientes.</p> <p>Nuevas TecnologíasTecnologías Online.</p> <p>Páginas Web.</p> <p>APPs.</p> <p>Blogs y Redes sociales</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
CE12 - Saber aplicar la metodología de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la relación entre nutrición, enfermedades crónicas y envejecimiento, y también a las relaciones entre los individuos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		

Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Tecnología industrial de la preparación de alimentos y derivados		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tecnología industrial de la preparación de alimentos y derivados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer las técnicas de conservación de los alimentos y la repercusión de los conservantes sobre la salud. Conocer la tecnología aplicada a los productos hortofrutícolas, productos lácteos, cerealesaleas y productos marinos, así como el control de calidad.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Técnicas de conservación de los alimentos.</p> <p>Efectos de los conservantes sobre la salud.</p> <p>Tecnología de los productos hortofrutícolas.</p> <p>Tecnología de los productos lácteos.</p> <p>Tecnología de los cereales.</p> <p>Tecnología de las bebidas fermentadas (vino y cerveza).</p> <p>Tecnología de los productos pecuarios.</p> <p>Tecnología de los productos marinos.</p> <p>Controles de calidad.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Técnicas de análisis microbiológico y toxicológico de los alimentos y derivados		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	

ECTS NIVEL 2		3
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Técnicas de análisis microbiológico y toxicológico de los alimentos y derivados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Saber reconocer a los microorganismos como agentes de deterioro de alimentos, los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos y los principios del control microbiológico de los alimentos. Saber los factores que afectan a la supervivencia de los microorganismos en los alimentos, los métodos generales de análisis microbiológico de los alimentos, y profundizar en la etiología y epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos. Ser capaz de reconocer las principales enfermedades de transmisión alimentaria de acuerdo a la identificación y caracterización de los peligros alimentarios químicos (contaminación abiótica). Ser capaz de relacionar los conocimientos adquiridos sobre los peligros alimentarios al</p>		

desarrollo del análisis de riesgos alimentarios y la gestión de la seguridad alimentaria. Ser capaz de realizar análisis de los alimentos y/o evaluar la toxicidad, interpretar los resultados y emitir/valorar dictámenes en relación a la calidad higiénica y sanitaria de los alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Microorganismos responsables del deterioro de los alimentos

Microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos

Control microbiológico de los alimentos

Etiología, epidemiología, manifestaciones clínicas, diagnóstico, prevención y tratamiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Evaluación de la toxicidad y riesgo de los alimentos: Ensayos clínicos y criterios de toxicidad.

Sustancias naturales tóxicas en los alimentos.

Aditivos y aromas: toxicidad y seguridad alimentaria.

Contaminantes químicos de los alimentos.

Contaminantes agrícolas de los alimentos: nitritos/nitritos, nitratos, micotoxinas.

Toxinas producidas durante el procesamiento de los alimentos.

Contaminantes orgánicos persistentes: Dioxinas y otros.

Toxicidad por residuos de plaguicidas.

Toxicidad por metales pesados.

Residuos de medicamentos en los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Identificación de oportunidades 1: nuevos productos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Identificación de oportunidades 1: nuevos productos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Tipologías de nuevos productos derivados de Investigación I+D+I en alimentación. Bases de los nuevos productos. Nuevos enfoques en el desarrollo de envases. Atributos de los nuevos productos. El producto ampliado. Elementos de prospectiva. Generación de valor. Del concepto al producto.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Investigación I+D+I en alimentación.</p> <p>Bases de los nuevos productos.</p> <p>Nuevos alimentos funcionales.</p> <p>Alimentos para intolerancias y patologías frecuentes.</p> <p>Alimentos sin azúcares y sin grasas.</p> <p>Alimentos de tercera y cuarta gama.</p> <p>Innovación en alimentos tradicionales ¿más saludables¿.</p> <p>Productos con nuevos ingredientes y sabores.</p> <p>El producto ¿ampliado¿.</p>		

Nuevos enfoques en el desarrollo de nuevos envases.

Prospectiva y sector alimentación

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.

CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico

CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos

CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.

CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.

CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.

CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional

CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación

CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica

CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Identificación de oportunidades 2: generación de ideas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Identificación de oportunidades 2: generación de ideas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Generación de ideas de negocio. De la idea de negocio a la oportunidad de negocio. Creatividad y generación de ideas. Generación de conceptos para nuevos productos. Conocer y dominar el proceso de identificación de oportunidades de negocio y saber utilizar técnicas de generación de ideas.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Generación de ideas.</p> <p>La investigación I+D+I: El valor de la transferencia</p> <p>Creatividad y generación de ideas.</p> <p>Generación de conceptos para nuevos productos.</p> <p>Proceso de identificación de oportunidades de negocio y técnicas de generación de ideas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Identificación de oportunidades 3: nuevos modelos de empresa y economías colaboradoras		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Identificación de oportunidades 3: nuevos modelos de empresa y economías colaboradoras		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Innovación en modelos de negocio. Entender y saber generar modelos de negocio. Fundamentos de economía colaborativa.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Modelos de negocio basados en el enfoque ¿canvas¿ aplicados a casos del sector alimentario.</p> <p>La escalabilidad de los negocios en una economía global.</p> <p>La propuesta de valor y los modelos de negocio.</p> <p>Las empresas de la economía colaborativa.</p> <p>Estrategias, enfoques operativos.</p> <p>Aspectos legales de la economía colaborativa.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.		
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico		
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos		
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.		
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.		
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	25	50
Teórico-práctica	15	100
Trabajo tutelado	10	20
Trabajo autónomo	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Trabajo escrito		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Instrumentos basados en la observación	0.0	25.0
Pruebas escritas	0.0	25.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	25.0
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
15		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas Externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	15	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
15		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>Al finalizar esta materia, el alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer el diagnóstico de las principales enfermedades nutricionales o prescribir pautas de alimentación generales y/o específicas relacionadas con determinadas patologías. • Aplicar las habilidades técnicas adquiridas en las prácticas en empresas agro-alimentarias. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Se han establecido tres posibilidades de prácticas según el curriculum de cada alumno: Hospital Clínic. (Servicios de Medicina Interna, Endocrinología y Nutrición (incluye Dietética), Cirugía General Y Psiquiatría infantil), el Campus de Alimentación de Torribera y empresas del sector alimentario. Aunque cada alumno podrá escoger donde realizar las prácticas, se les recomendará determinados centros según su formación previa para que su formación sea más completa. Aquellos que procedan de Farmacia, Nutrición y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Psicología, Biología, Veterinaria, Ingeniería, Química o Economía se les aconsejara que se soliciten realizar las prácticas en los servicios mencionados del Hospital Clínic. Dos meses en el Servicio de Medicina Interna, dos meses en el servicio de Endocrinología y Nutrición, un mes en Cirugía (bariátrica) y el mes restante en el Servicio de Psiquiatría infantil, donde atienden a pacientes con trastornos alimentarios, principalmente anorexia y bulimia. A los alumnos procedentes de las licenciaturas de Medicina y Enfermería, se les recomendará realizar las prácticas en el Campus de Alimentación de Torribera con inclusión en los equipos de investigación del Departamento de Nutrición, Bromatología y Gastronomía. Finalmente, se ofrecerá también la posibilidad de realizar prácticas en Empresas de Alimentación que dispongan de departamento de I+D+i. Se establecerá un programa específico con unos objetivos a cumplir en cada lugar. El plan es que los alumnos se incorporen con los grupos de trabajo de cada centro y realicen el mismo horario que los trabajadores de cada centro, con asistencia a las actividades que se realicen (por ejemplo, sesiones clínicas aquellos que se incorporen al Hospital Clínic, o a las reuniones de Trabajo e investigación, los que vayan al Campus de Alimentación de Torribera o a una empresa agroalimentaria. Se evaluará el cumplimiento de los objetivos mediante la presentación de una memoria y un examen oral sistematizado.</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>Para la gestión de las prácticas, al alumno se le asignará un tutor general de prácticas y un responsable para cada una de las rotaciones. Se realizará un seguimiento de las competencias adquiridas. Las instituciones receptoras se asignarán de acuerdo a sus servicios clínicos. Se limitará el número de alumnos simultáneos en cada rotación</p> <p>Se seguirá además la normativa de prácticas aprobada por la UB</p> <p>http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf</p> <p>En el apartado 7 de la memoria , en el convenio, se indican los centros hospitalarios</p> <p>El periodo de prácticas será de 6 meses. Se establecerá un programa específico con unos objetivos a cumplir en cada centro. El plan es que los alumnos se incorporen con los grupos de trabajo de cada centro y realicen el mismo horario que los trabajadores de cada centro, con asistencia a las actividades que se realicen (por ejemplo, sesiones clínicas aquellos que se incorporen al Hospital Clínic, o a las reuniones de Trabajo e investigación, los que vayan al Campus de Alimentación de Torribera o a una empresa agroalimentaria. Se evaluará el cumplimiento de los objetivos mediante la presentación de una memoria y un examen oral sistematizado</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.	
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico	
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos	
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.	
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.	
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa	
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio	
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios	
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades	
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.		
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable		
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional		
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas		
CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo tutelado	100	20
Trabajo autónomo	100	0
Prácticas Clínicas	100	100
Seminarios	75	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seminario		
Ejercicios prácticos		
Estudio de casos		
Simulación		
Prácticas Clínicas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	100.0
NIVEL 2: Trabajo final de máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

15		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo final de máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	15	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
15		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Con la realización y presentación de un trabajo de investigación clínica tutelado y asistido en todas sus etapas, el estudiante aprenderá el diseño, realización y presentación de proyectos propios de la investigación en el ámbito de la Nutrición, Estilos de Vida, Enfermedades relacionadas y Envejecimiento Saludable. Este aprendizaje es clave para poner en práctica los conocimientos adquiridos del resto de materias cursadas del Máster. Específicamente, el alumno será capaz de revisar eficazmente y con profundidad la bibliografía e información existente de su tema de investigación, plantear hipótesis de manera razonable y establecer objetivos, adquirir la capacitación técnica adecuada, analizar e interpretar los resultados, presentar de manera clara y eficiente los resultados, comunicar los resultados de manera escrita y oral a foros científicos y no científicos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Búsqueda bibliográfica y de información científica</p> <p>Planteamiento razonada de hipótesis</p> <p>Uso racional de métodos de investigación traslacional</p> <p>Capacitación técnica</p>		

<p>Análisis y presentación de resultados</p> <p>Elaboración de conclusiones y discusión de datos científicos</p> <p>Elaboración de documentos científicos</p> <p>Comunicación de los resultados a foros científicos y no científicos</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>La realización del trabajo final de máster se aplicará la normativa general de la UB que se encuentra en la página http://www.ub.edu/agenciaqualitat/normativaespecifica.</p> <p>Y la normativa específica de la Facultad de Medicina: http://www.ub.edu/medicina/masters/TFM.htm</p> <p>Las actividades formativas se impartirán en inglés (50%) y catalán/castellano (50%), según elección del profesor.</p>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Valorar y aplicar la calidad científica de los estudios en función del diseño de los ensayos clínicos y la potencia de las variables analizadas a la práctica profesional.
CG2 - Diseñar y elaborar un proyecto de investigación clínico-biológico
CG3 - Saber escribir y comunicar trabajos científicos
CG4 - Diseñar acciones para utilizar los resultados de investigación en el contexto clínico.
CG5 - Trabajar en equipos interdisciplinarios, colaborar con otros investigadores y a la vez, actuar de manera autónoma y con iniciativa, así como interactuar con otras especialidades médicas y de asesorarlas.
CG6 - Identificar potenciales avances tecnológicos, y conocer los procedimientos y mecanismos necesarios para transferir dichos avances a la medicina, dietética y/o empresa
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Adquirir unos conocimientos teóricos amplios y punteros sobre los aspectos epidemiológicos, anatómicos, fisiológicos, patogénicos, clínicos, diagnósticos y terapéuticos relacionados con la nutrición y estilos de vida para su posible aplicación en la práctica clínica y/o el desarrollo de nuevos productos.
CT2 - Dominar los aspectos básicos, aplicados y clínicos de la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades relacionadas y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
CT3 - Aplicar los elementos prácticos sobre la nutrición y estilos de vida en relación a las enfermedades y envejecimiento para su aplicación en la práctica profesional y/o desarrollo de nuevos productos.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE1 - Profundizar en los avances fisiopatológicos del tratamiento de las enfermedades y envejecimiento saludable
CE2 - Conocer los avances en los efectos de los distintos patrones dietéticos, alimentos y nutrientes, así como los otros determinantes de la salud para su aplicación en la práctica profesional
CE3 - Actualizar los conocimientos en patologías relacionadas con los trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) así como la relación entre nutrición, factores de riesgo vascular, enfermedad cardiovascular y cáncer, y aplicar las prescripciones apropiadas para prevenirlas o tratarlas

CE4 - Profundizar en los avances de dietas personalizadas en base patologías que requieran una alimentación especial o países de origen, y religión (características sociales), intolerancias, alergias, factores de riesgo vascular (características fenotípicas) y polimorfismos genéticos (características genotípicas) para su aplicación en la práctica profesional		
CE5 - Profundizar en los efectos (saludables o perjudiciales) de los alimentos según su composición, fuente (alimentos ecológicos), mantenimiento, procesado y preparación (técnicas de cocción), así como el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos y papel de la microflora intestinal y saber aplicarlos en la práctica		
CE6 - Profundizar en los avances relativos a los aspectos bioéticos y legales de la alimentación, los mercados y economía de la alimentación		
CE7 - Diseñar nuevos alimentos (tecnología de análisis de alimentos y de desarrollo industrial) y saber evaluar su utilidad en la práctica		
CE8 - Confeccionar un plan de negocio para el desarrollo de nuevos productos/servicios o empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teórico-práctica	25	50
Trabajo tutelado	50	20
Trabajo autónomo	325	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seminario		
Trabajo escrito		
Elaboración de proyectos		
Actividades de aplicación		
Búsqueda de información		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos realizados por el estudiante	0.0	50.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Barcelona	Profesor Agregado	20	100	30
Universidad de Barcelona	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	25	100	45
Universidad de Barcelona	Profesor colaborador Licenciado	8	0	10
Universidad de Barcelona	Profesor Titular de Universidad	20	100	25
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	16	100	20
Universidad de Barcelona	Ayudante Doctor	4	100	5
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
90	10	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2 Procedimiento general para valorar el progreso y resultados</p> <p>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tal como se indica en el punto 9, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p> <p>La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada centro respecto a sus diferentes titulaciones. Anualmente se envían al decano/director, como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia para que las haga llegar a los jefes de estudios/coordinadores correspondientes para su posterior análisis.</p> <p>También en el momento de diseñar un nuevo plan de estudios, el centro hace una estimación de todos los datos históricos que tiene, justificando dicha estimación a partir del perfil de ingreso recomendado, el tipo de estudiantes que acceden, los objetivos planteados, el grado de dedicación de los estudiantes en la carrera y otros elementos de contexto que consideren apropiados. Estas estimaciones se envían a la Agencia de Políticas y Calidad de la UB.</p> <p>Anualmente, la Comisión de Máster hará un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisará las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y definirá las acciones derivadas del seguimiento que se remiten al decanato/dirección del centro.</p> <p>b) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro</p> <p>La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, remite al decano/director, coordinadores de máster y directores de departamento los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.</p>		

Los directores de departamento informarán de los resultados en el consejo de departamento.

Los coordinadores de máster solicitarán a los jefes de departamento que elaboren un informe sobre la acción docente del profesorado, como también, las acciones que se llevarán a cabo para mejorarla.

El coordinador de máster, con los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado, y los informes elaborados por los directores de departamento elaborará un documento de síntesis que presentará a la comisión de coordinación de máster para analizarlo.

La administración del centro gestiona las encuestas de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro y elaborará un informe de los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. El informe se debatirá en la Junta de centro.

A partir del curso 2015-16, la UB lanza una encuesta institucional al profesorado tanto de grado como de máster, para recoger evidencias sobre su satisfacción con la actividad docente realizada, así como con el diseño, implantación y resultados de cada titulación.

c) Resultados de la inserción laboral

Tal y como se ha venido haciendo con las titulaciones de grado y doctorado, el año 2014 se inició los estudios de inserción laboral de los titulados de Máster.

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de todas las universidades catalanas, gestiona las encuestas de inserción laboral de todos los titulados de ciclos/grados, masters i doctorados.

Una vez realizada la encuesta, la Agencia de Políticas y Calidad de la Universidad de Barcelona remite los ficheros al decano/director del centro.

El decanato/dirección del centro analizará los datos y elaborará un informe ¿resumen¿ para conocer las vías por las que se hace la transición de los titulados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad (esta encuesta de satisfacción de la formación recibida se realiza una vez el titulado solicita su título). Dicho informe se debatirá en el Centro, a nivel de la comisión correspondiente.

Por otra parte y dada la importancia que tiene en los estudios de Máster el Trabajo Fin de Máster, anualmente la Comisión de Master debe analizar su desarrollo y debe informar al Centro para incluirlo en la memoria de seguimiento.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ub.edu/agenciaqualitat/documentos/documento_sgic_audit.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2016
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

10.2 Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo

El título no requiere ningún procedimiento de adaptación de los estudiantes dado que no extingue un título anterior.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
--------	------------------

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
suportmaster@ub.edu	934031128	934031155	

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vr-paiq@ub.edu		934031155	
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Gran Via de les Corts Catalanes, 585	08007	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
suportmaster@ub.edu	934031128	934031155	

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_ Justifi y alegaciones.pdf

HASH SHA1 :D137A300E086802A838EC518703F4EAEACC4BFD3

Código CSV :217007371662887577429481

Ver Fichero: 2_ Justifi y alegaciones.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : PUNTO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.pdf

HASH SHA1 : C6DEAE6955BD8F317C9269A3126E8A98C5129251

Código CSV : 216927937245925672405692

Ver Fichero: PUNTO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : APARTAT 5.pdf

HASH SHA1 : 5E9B451787A06B2F05D7ACA1AD32B5D602782DF4

Código CSV : 216928056901812525265892

Ver Fichero: APARTAT 5.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : PUNTO 6. PERSONAL ACADEMIC.pdf

HASH SHA1 : 76C2B1AA8C93A738A5D1AA6D4D91FFE3F3B3D

Código CSV : 216928133955495201205057

Ver Fichero: PUNTO 6. PERSONAL ACADEMIC.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :OTROPERSONAL.pdf

HASH SHA1 :FBE6266AFEADCDE5169F56C1FCCDA9E6598DB9FA

Código CSV :216928221515936127994666

Ver Fichero: OTROPERSONAL.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : RECURSOS.pdf

HASH SHA1 : 67BA0C0B8F546F9CB9DF4846BE6D7844D97B0607

Código CSV : 192274158965084407640495

Ver Fichero: RECURSOS.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :punto 8-1 Nutricion NUEVOJUNY2016.pdf

HASH SHA1 :6238606CA5E984DB13C8913AAD27DA4B7D2F9859

Código CSV :217872581304760848638132

Ver Fichero: punto 8-1 Nutricion NUEVOJUNY2016.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : cronograma.pdf

HASH SHA1 :0089EE1D1F1A6397D412B0B3D6DB28DEBB3944DA

Código CSV :191856449661620020588506

Ver Fichero: cronograma.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

HASH SHA1 :BC95CECD636BAC4C485B7F0EDC5CE103E95F865D

Código CSV :193182965068403546991032

Ver Fichero: DELEGACION RECTOR UB EN VICERRECTOR.pdf

