

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universitat Internacional Valenciana		Facultad de Ciencias de la Salud	46062590
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana por la Universitat Internacional Valenciana			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ciencias de la Salud		Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	No
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA BELEN SUAREZ FERNANDEZ		Secretaria General	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MONICA RODRIGUEZ GASCÓ		Dirección de Calidad y Sostenibilidad	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Mónica Rodríguez Gascó		Dirección de Calidad y Sostenibilidad	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla 21		46002	València
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
estudios@universidadviu.com		Valencia/València	961866024
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Valencia/València, AM 28 de junio de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

## 1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana por la Universitat Internacional Valenciana	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Ciencias de la Salud				
<b>ÁMBITO</b>				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva				
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
No				

## 1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>		
Universitat Internacional Valenciana		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
076	Universitat Internacional Valenciana	
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	42	12

### 1.4-1.9 Universitat Internacional Valenciana

#### 1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
46062590	Facultad de Ciencias de la Salud	Si	No

#### 1.4-1.9.2 Facultad de Ciencias de la Salud

##### 1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

<b>MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	No	Sí
<b>PLAZAS POR MODALIDAD</b>		
		90
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
90	90	



IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

### 1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN
Ver Apartado 1: Anexo 6.

### 1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS
<p>El título presenta una orientación investigadora.</p> <p>El presente programa formativo tiene como objetivo formar a los alumnos en tareas de iniciación a la investigación en Ciencias de la Nutrición Humana, incorporando e integrando conocimientos de la interacción entre genes y nutrientes, de la modulación del sistema inmune por parte de nutrientes, y de la interacción de componentes bioactivos y funcionales en el organismo, con el propósito de generar nuevo conocimiento para mejorar la Salud de la población desde la alimentación y la nutrición.</p> <p>La temática propuesta está basada en temas innovadores en investigación, los cuales se encuentran demandados tanto por sectores profesionales de la salud (como por ejemplo los médicos de atención primaria, tal y como se detalla más adelante), como por empresas relevantes del sector alimentario en sus proyectos de investigación y desarrollo, así como son temáticas habituales en ponencias y congresos de carácter científico en la actualidad, y por tanto, se trata de una temática muy especializada y avanzada.</p> <p>Para la adquisición de competencias de carácter aplicado, el alumnado realizará prácticas en laboratorios de que realicen actividades de investigación científica enmarcadas en los contenidos temáticos del presente título.</p>
ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

### 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO	
El alumnado de este Máster se especializará en áreas avanzadas de las Ciencias de la Nutrición	
<b>HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS</b>	No
NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL	

## 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE
C01 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C02 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C03 - Aplicar técnicas y procedimientos experimentales específicos de un laboratorio que realice actividades de investigación propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C04 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C05 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta TIPO: Competencias
C06 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias TIPO: Competencias
C07 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario TIPO: Competencias
C08 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad TIPO: Competencias
CC1 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos



CC2 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos

CC3 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos

H01 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación TIPO: Habilidades o destrezas

H02 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Habilidades o destrezas

H03 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano TIPO: Habilidades o destrezas

### 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

#### 3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

##### 3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión

###### 3.1.1. Criterios de acceso generales

De acuerdo con el artículo 18 del *Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad*, para acceder al máster será necesaria:

- La posesión de un título universitario oficial de Graduada o Graduado español o equivalente es condición para acceder a un Máster Universitario, o en su caso disponer de otro título de Máster Universitario, o títulos del mismo nivel que el título español de Grado o Máster expedidos por universidades e instituciones de educación superior de un país del EEES que en dicho país permita el acceso a los estudios de Máster.
- De igual modo, podrán acceder a un Máster Universitario del sistema universitario español personas en posesión de títulos procedentes de sistemas educativos que no formen parte del EEES, que equivalgan al título de Grado, sin necesidad de homologación del título, pero sí de comprobación por parte de la universidad del nivel de formación que implican, siempre y cuando en el país donde se haya expedido dicho título permita acceder a estudios de nivel de postgrado universitario. En ningún caso el acceso por esta vía implicará la homologación del título previo del que disponía la persona interesada ni su reconocimiento a otros efectos que el de realizar los estudios de Máster.

###### 3.1.2. Criterios de acceso específicos

Para el acceso al Máster Universitario en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana, los candidatos deberán encontrarse en, al menos, una de las siguientes circunstancias:

- Estar en posesión de una titulación en:
  - Nutrición Humana y Dietética.
  - Medicina.
  - Farmacia.
  - Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
  - Ciencias Biomédicas.
  - Enfermería.
  - Biología.
  - Bioquímica.
  - Biotecnología.
  - Ingeniería Alimentaria.
  - Ingeniería Agroalimentaria.
  - Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad).
  - Bioinformática
  - Ingeniería Biomédica
  - Ingeniería de la Salud
  - Veterinaria

###### 3.1.3. Criterios de admisión

Cuando la demanda supere la oferta de plazas, la **Comisión Académica de Admisiones** examinará los currículos de los candidatos para decidir si proceder con su matriculación, de acuerdo con los perfiles de ingreso y los requisitos de formación previa establecidos. Para tal caso, la Comisión elaborará una lista de méritos de los candidatos de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Expediente académico:** máximo 50%.
- **Experiencia profesional** contextualizada en el ámbito del título: máximo 20%.
  - Experiencia profesional en alguna de las salidas profesionales definidas en el criterio 1.14. de la presente Memoria de Verificación: 5% por cada año.
- **Formación complementaria:** máximo 30%.
  - Publicaciones científicas en el contexto de la presente propuesta (10%)
  - Cursos de formación en el contexto de la presente propuesta (10%)
  - Asistencia a Congresos Científicos en el contexto de la presente propuesta (5%)
  - Idiomas (5%): mínimo nivel B2, según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER).

La **Comisión Académica de la titulación Admisiones** está formado por:

- Un miembro del Departamento de Selección y Admisiones de la Universidad.
- Un miembro de Secretaría Académica.
- La Dirección del Título.
- La Dirección de Calidad y Sostenibilidad, quien habitualmente delega en un técnico de Calidad.



### 3.1.4. Complementos formativos para máster

COMPLEMENTOS FORMATIVOS REQUERIDOS	ÁMBITO DE LA TITULACIÓN DE ORIGEN
Fundamentos de Nutrición Humana (3 ECTS)	Biología
	Bioquímica
	Ciencias Biomédicas
	Medicina*
	Enfermería*
	Biotecnología*
	Ingeniería Alimentaria
	Ingeniería Agroalimentaria
	Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad)
	Bioinformática*
	Ingeniería Biomédica*
	Ingeniería de la Salud*
	Veterinaria
Fundamentos de Genética (3 ECTS)	Enfermería*
	Ingeniería Alimentaria*
	Ingeniería Agroalimentaria*
	Ingeniería Biomédica*
	Ingeniería de la Salud*
Fundamentos de Inmunología (3 ECTS)	Ciencias Biomédicas*
	Ciencia y Tecnología de los Alimentos*
	Nutrición Humana y Dietética*
	Enfermería
	Ingeniería Alimentaria
	Ingeniería Agroalimentaria
	Ingeniería Agrícola (especialidad Industria Alimentaria o especialidad Industria Agroalimentaria o un mínimo de 18 ECTS en asignaturas de competencias similares a la citada especialidad)
	Bioinformática*
	Ingeniería Biomédica*
Ingeniería de la Salud*	

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

Con la finalidad de garantizar que todos los estudiantes, independientemente del plazo en que hayan formalizado su matrícula en el máster, puedan cursar con normalidad los complementos formativos y así garantizar un nivel de conocimiento mínimo equivalente por parte de todos los estudiantes, la Universidad opta por ofrecerlos de manera sincrónica en esta titulación.

En cualquier caso, los profesores responsables de las asignaturas están disponibles en todo momento para los estudiantes mediante tutorías sincrónicas. Asimismo, la evaluación tiene carácter sincrónico, utilizando para ello el sistema de control de identidad y plagio SMOWL.

#### Fichas de los complementos formativos

MATERIA:		
Denominación de la materia	Créditos ECTS	Carácter
Fundamentos de Nutrición Humana	3	Complementos Formativos
<b>Lenguas</b>	Castellano	
Asignaturas de esta materia	Temporalización	ECTS
Fundamentos de Nutrición Humana	-	3
Contenidos		
<b>Fundamentos de Nutrición Humana:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentación vs Nutrición.</li> <li>Los alimentos como fuente de energía y nutrientes.</li> <li>Nutrientes: Composición, estructura, clasificación y funciones.</li> <li>Metabolismo basal. Energía.</li> <li>Procesos metabólicos fundamentales relacionados con la nutrición.</li> </ul>		
MATERIA:		
Denominación de la materia	Créditos ECTS	Carácter
Fundamentos de Genética	3	Complementos Formativos
<b>Lenguas</b>	Castellano	



Asignaturas de esta materia	Temporalización	ECTS
Fundamentos de Genética	-	3
<b>Contenidos</b>		
<b>Fundamentos de Genética:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ácidos nucleicos. Tipos, funciones, composición y estructura.</li> <li>• El genoma humano.</li> <li>• Replicación, transcripción y traducción del material genético.</li> <li>• Regulación de la expresión génica.</li> <li>• Recombinación y mapas genéticos.</li> <li>• Mutación y reparación del ADN. Polimorfismos de nucleótido simple (SNP).</li> <li>• Introducción a la epigenética.</li> </ul>		
<b>MATERIA:</b>		
<b>Denominación de la materia</b>	<b>Créditos ECTS</b>	<b>Carácter</b>
Fundamentos de Inmunología	3	Complementos Formativos
<b>Lenguas</b>	Castellano	
<b>Asignaturas de esta materia</b>	<b>Temporalización</b>	<b>ECTS</b>
Fundamentos de Inmunología	-	3
<b>Contenidos</b>		
<b>Fundamentos de Inmunología:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura, componentes y funciones del sistema inmunitario.</li> <li>• Mecanismos de respuesta inmune.</li> <li>• Regulación de la respuesta inmune.</li> <li>• Sistema inmunitario y enfermedad en el contexto de la Nutrición.</li> </ul>		
<b>3.1.5. Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.</b>		
<p>La Universidad Internacional de Valencia, a través del Departamento de Relación con el Estudiante, presta al alumnado una atención personalizada e integral durante el desarrollo de sus estudios. Se trata del departamento encargado del acompañamiento al estudiante realizando la labor de asesoramiento y orientación durante toda su trayectoria académica, coordinándose con la dirección de título. Lo componen orientadores académicos y técnicos de soporte informático que interrelacionan con los estudiantes acorde a sus necesidades.</p> <p>El siguiente nivel está compuesto por los orientadores académicos, más especializados en el acompañamiento y <i>coaching</i>. La figura del orientador es clave en la atención y el acompañamiento al estudiante ya que son especialistas en las titulaciones que cursan. El número de orientadores, la mayor parte de ellos titulados universitarios, también crece acorde con la Universidad.</p> <p>Los orientadores académicos reciben formación de manejo del campus virtual adecuado al entorno virtual conociendo además las singularidades del mismo en el que se desarrollan las actividades académicas.</p> <p>Asimismo, el área de soporte técnico cuenta con los técnicos de soporte en el primer nivel para la gestión de las incidencias tecnológicas de los estudiantes con la plataforma, atendiendo demandas y dudas de navegación, usabilidad y manejo del entorno digital. Adicionalmente cuenta con 4 técnicos de soporte en segundo nivel más especializados, para la gestión de las incidencias tecnológicas. Todo el personal tiene titulación universitaria técnica adecuada al perfil que desempeñan.</p> <p>Además, a los estudiantes de la VIU, una vez matriculados, se les dispensarán las siguientes medidas de acogida y orientación:</p>		
<b>Actividades de acogida</b>		
<p>Adecuados a nuestra modalidad online, el servicio de Relación con el Alumno gestiona el conocimiento y familiarización del estudiante con el campus virtual de forma previa al inicio de la docencia. Así, tras la admisión, a cada estudiante se le asigna un orientador académico que contacta con él para darle la bienvenida, confirmar sus datos de contacto, proporcionarle datos de acceso a campus e indicarle información relevante para su correcto inicio de curso. Cuando el estudiante accede al campus, además de las aulas del título, tiene a su disposición un aula específica denominada «Comunidad Universitaria VIU», que ofrece información sobre servicios disponibles, trámites necesarios y agentes con los que puede interactuar, y píldoras formativas sobre conocimiento del campus, habilidades de estudio y otras recomendaciones. En su función de acompañamiento al estudiante, los orientadores le proporcionan orientación tanto en el proceso de matrícula como a lo largo del desarrollo del curso, acorde a las características del título y adaptado a sus circunstancias personales. Así mismo, el centro de ayuda de preguntas frecuentes FAQs que está siempre disponible y actualizado.</p> <p>La figura del Orientador es clave, ya que acompañará al estudiante durante todo el proceso de enseñanza y aprendizaje. El Orientador le proporcionará información sobre el título, le asesorará en la elección de las asignaturas y/o módulos formativos y servirá de canal de comunicación con el resto de departamentos y el equipo docente. A su vez el orientador académico guiará al estudiante en la previsión, planificación y preparación de las pruebas de acceso a su titulación o especialidad, si las hubiera.</p>		
<b>Inicio de curso</b>		
<p>Al inicio del curso, el Director del título, a través de videoconferencia interactiva, realizará una sesión de acogida del alumnado, en la que le dará la bienvenida y le planteará los ejes principales sobre los que va a discurrir la docencia de las distintas asignaturas. Además, hará una breve presentación del profesorado que va a participar en las asignaturas, explicará la metodología de la universidad, las competencias que se van a trabajar, el sistema de tutorías, los procedimientos de evaluación y la información relativa a las Prácticas Académicas Externas. Asimismo, analizará el calendario docente del curso, marcando el tiempo reservado para la preparación de evaluaciones y las fechas de realización de las mismas, poniendo especial énfasis en los periodos reservados para la realización de exámenes, prácticas académicas externas y para la defensa del Trabajo Fin de Máster.</p> <p>A fin de mostrar una línea de acción común ante los estudiantes, el orientador asignado al Título también participará en esta sesión de inicio del curso académico junto con el Director.</p>		



#### Inicio de la asignatura

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

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

#### Seguimiento del estudiante

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

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

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

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

Para reforzar el seguimiento de los estudiantes, en el 2021 se ha puesto en marcha un procedimiento para mejorar la coordinación entre el Director del Título y el orientador académico del mismo. Así, al menos una vez al cuatrimestre, mantendrán una reunión de trabajo distendida en la que pondrán en común su percepción del rendimiento de los estudiantes y, en caso necesario, diseñarán líneas de actuación individualizadas que estén enfocadas en mejorar la experiencia académica de los mismos. Esta acción se ha denominado «café con el orientador».

#### Finalización de la asignatura

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

#### Servicio de Atención a los Estudiantes con Diversidad y Necesidades específicas de Apoyo (SAED)

El **Servicio de Atención a los Estudiantes con Diversidad y Necesidades Específicas de Apoyo (SAED)** tiene como objetivo regular las acciones encaminadas a eliminar las dificultades que impidan o dificulten el acceso y permanencia en la universidad de los estudiantes con Diversidad Funcional y Necesidades Educativas Específicas de Apoyo Educativo (NEAE). Entre sus funciones se encuentran:

- Informar, orientar y asesorar sobre los derechos y recursos existentes en VIU a los estudiantes con diversidad funcional.
- Sugerir y diseñar adaptaciones curriculares.

Por tanto, una vez el orientador detecta un estudiante (o potencial) con NEAE, éste le informa acerca del Servicio y, tras la solicitud del estudiante documentando el tipo de diversidad funcional o NEAE y los recursos necesarios que demanda, la Comisión SAED elaborará un plan personalizado. Asimismo, realizará un seguimiento periódico para la reevaluación de las necesidades y modificar el plan de adaptación, si procede.

La Comisión SAED estará formada por un mínimo de 3 miembros:

- **Director/a de Título:** responsable de informar al claustro de profesorado.
- **Orientador/a Académico/a** asignado al estudiante: responsable de informar al estudiante.
- **Gestor/a SAED:** responsable de centralizar y custodiar la documentación aportada por el estudiante.

Este procedimiento es de aplicación a todos los estudiantes potenciales o matriculados en cualquiera de las titulaciones (tanto propias como oficiales) de la Universidad que presenten Necesidades Específicas de Apoyo Educativo.

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
0	0
<b>Adjuntar Convenio</b>	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
0	9
<b>Adjuntar Título Propio</b>	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>



0	6												
DESCRIPCIÓN													
<p><b>3.2.2. Descripción</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos</th> <th style="width: 20%;">Mínimo</th> <th style="width: 20%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Reconocimiento de créditos cursados en títulos propios.</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>Reconocimiento de créditos cursados por acreditación experiencia laboral y profesional.</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Transferencia y reconocimiento de créditos de enseñanzas universitarias oficiales</b></p> <p>Con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, la Universidad, conforme a su normativa interna y legislación vigente, valorará los créditos que pueden ser objeto de transferencia y de reconocimiento a la vista del expediente y de los documentos académicos oficiales del estudiante y relativos a las enseñanzas oficiales cursadas.</p> <p>El reconocimiento de créditos se realiza conforme a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021 y la normativa de la Universidad, que se encuentra disponible en el siguiente enlace:</p> <p>Enlace: <a href="#">Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos</a></p> <p>A estos efectos, la <b>transferencia de créditos</b> implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.</p> <p>Asimismo, el <b>reconocimiento de créditos</b> supone la aceptación por parte de la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, en esta u otra universidad, son computados en otras enseñanzas oficiales distintas a efectos de la obtención de un título oficial.</p> <p>Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título. En ningún caso se podrá reconocer el Trabajo Fin de Máster.</p> <p><b>Reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional, títulos propios o enseñanzas oficiales no universitarias</b></p> <p>La Universidad, a través de la <b>Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos</b>, valorará, a la luz del expediente del estudiante, los títulos oficiales que pueda aportar, las titulaciones propias universitarias o la experiencia profesional, y conforme al programa y a las materias concretas que tengan equivalencia en competencias, contenidos y dedicación del estudiante, aquellos créditos ECTS que puedan ser objeto de reconocimiento.</p> <p>A estos efectos, el estudiante que solicite el reconocimiento de créditos deberá aportar documentación que acredite haber adquirido las competencias asociadas a la misma.</p> <p>Conforme a la normativa vigente, podrán ser reconocidos por experiencia laboral y profesional acreditada o créditos cursados en títulos propios, en conjunto, un máximo de un 15% de los créditos que constituyen el plan de estudios.</p> <p><b>Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional</b></p> <p>La experiencia profesional o laboral acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso, únicamente podrán obtener esta vía de reconocimiento quienes acrediten mediante los mecanismos que posteriormente se expresan un periodo, como mínimo, de un año de experiencia profesional dentro del ámbito competencial propio del título.</p> <p>La documentación aportada para acreditar dicha experiencia y encaje competencial incluirá:</p>		Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos	Mínimo	Máximo	Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.	0	0	Reconocimiento de créditos cursados en títulos propios.	0	9	Reconocimiento de créditos cursados por acreditación experiencia laboral y profesional.	0	6
Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos	Mínimo	Máximo											
Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.	0	0											
Reconocimiento de créditos cursados en títulos propios.	0	9											
Reconocimiento de créditos cursados por acreditación experiencia laboral y profesional.	0	6											



- Curriculum Vitae.
- Certificado Oficial de Vida Laboral.
- Contrato Laboral con alta en la Seguridad Social.
- Certificado de empresa de funciones desempeñadas, incluyendo tiempo y competencias desarrolladas en su desempeño.
- Cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título.

Con base en los límites definidos anteriormente, podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral únicamente las asignaturas que constan en la siguiente tabla, siempre que se aporte el tipo de experiencia que se describe:

Parte del plan de estudios afectado por el reconocimiento <i>Asignatura (ECTS)</i>	Tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida	RA vinculados que justifican el reconocimiento
Prácticas Académicas Externas (6 ECTS)	Experiencia laboral y profesional, sin necesidad de haber obtenido el grado académico de Doctor, desarrollando una actividad científica en un laboratorio en el contexto de la Genómica Nutricional, la Inmunonutrición y/o los Compuestos funcionales y Bioactivos de los alimentos. En dicha actividad, el solicitante deberá haber ejecutado diferentes técnicas experimentales incluidas en el listado que se adjunta en la descripción de la asignatura Prácticas Académicas Externas.	C05, C06, C07, C08, H03, C01, CC1, CC3, H01, C02, CC2, C03, C04, H02

#### Reconocimiento de créditos por créditos cursados en títulos propios

Los créditos cursados en títulos propios pueden ser objeto de reconocimiento siempre que los créditos reconocidos estén directamente relacionados con las competencias inherentes a dicho título.

Para solicitar el reconocimiento, el estudiante deberá aportar en la documentación el título propio, o, en su caso, el certificado académico que recoja las asignaturas superadas. Además, se deberá aportar el plan de estudios del título propio, detallando además contenido y duración de las materias cursadas.

#### 3.2.3. Reconocimientos de enseñanzas que se extinguen

No procede.

### 3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

Se añade del "Criterio 3 Admisión, reconocimiento y movilidad", el apartado de "3.3. Movilidad de los estudiantes propios y de acogida" en el anexo 3.3, para futuras consultas, debido a la superación de caracteres.

## 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

#### DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

#### 4.1 SIN NIVEL 1

#### NIVEL 2: Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana

##### 4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
18		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

#### NIVEL 3: Genómica Nutricional

##### 4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Inmunonutrición</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Componentes funcionales y bioactivos de los alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
C05 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta TIPO: Competencias		
C06 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias TIPO: Competencias		
C07 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario TIPO: Competencias		
C08 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad TIPO: Competencias		
H03 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Fundamentos y aplicaciones de Técnicas experimentales de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Metodología de la investigación y análisis estadístico aplicado en Ciencias Avanzadas de la Nutrición</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Bioinformática aplicada a las Ciencias Avanzadas de la Nutrición</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Seminarios de iniciación a la investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
C01 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
C02 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
C04 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
CC1 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC2 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC3 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
H01 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación TIPO: Habilidades o destrezas		
H02 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
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
<b>NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
C01 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
C02 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		



C03 - Aplicar técnicas y procedimientos experimentales específicos de un laboratorio que realice actividades de investigación propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
C04 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias		
C05 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta TIPO: Competencias		
C06 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias TIPO: Competencias		
C07 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario TIPO: Competencias		
C08 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad TIPO: Competencias		
CC1 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC2 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC3 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos		
H01 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación TIPO: Habilidades o destrezas		
H02 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Habilidades o destrezas		
H03 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



C01 - Analizar mediante herramientas bioinformáticas los datos derivados de las tecnologías ómicas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C02 - Aplicar herramientas de tratamiento estadístico en el análisis de los datos específicos obtenidos tras la aplicación de técnicas experimentales propias de las Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C04 - Analizar con capacidad crítica un proceso de investigación experimental en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Competencias
C05 - Analizar los mecanismos moleculares implicados en la modulación de la expresión génica con efectos sobre la salud producida por los nutrientes de la dieta TIPO: Competencias
C06 - Analizar el efecto de la variabilidad genética y genómica de las personas sobre el metabolismo de los nutrientes y las enfermedades alimentarias TIPO: Competencias
C07 - Analizar los mecanismos específicos por los que nutrientes y compuestos bioactivos modulan el funcionamiento del sistema inmunitario en la prevención de enfermedades de tipo alimentario TIPO: Competencias
C08 - Analizar el potencial específico de componentes bioactivos integrados en alimentos funcionales tanto en el mantenimiento del estado de la salud como en la reducción del riesgo de padecer una determinada enfermedad TIPO: Competencias
CC1 - Interpretar con un sentido biológico los datos analizados mediante herramientas bioinformáticas procedentes de un proceso de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos
CC2 - Interpretar biológicamente los resultados del análisis estadístico aplicado a datos obtenidos en un proceso experimental en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos
CC3 - Estudiar los fundamentos y las aplicaciones de las técnicas experimentales más frecuentes llevadas a cabo en un laboratorio de investigación en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Conocimientos o contenidos
H01 - Diseñar un estudio experimental de investigación en un laboratorio de Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana para dar respuesta a una pregunta de investigación TIPO: Habilidades o destrezas
H02 - Valorar científicamente los últimos avances en el conocimiento, nuevos procedimientos técnicos y las líneas de investigación más relevantes en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana TIPO: Habilidades o destrezas
H03 - Evaluar los procedimientos específicos de evaluación de la funcionalidad de un compuesto bioactivo integrado en un alimento funcional sobre el organismo humano TIPO: Habilidades o destrezas
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2
<b>4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
<p><b>4.2. Actividades formativas y metodologías docentes</b></p> <p><b>4.2.1. Actividades formativas</b></p> <p>La metodología VIU, basada en la modalidad virtual, se concreta en una serie de actividades formativas y metodologías docentes que articulan el trabajo del estudiante y la docencia impartida por los profesores.</p> <p>Durante el desarrollo de cada una de las asignaturas, se programan una serie de actividades de aprendizaje que ayudan a los estudiantes a consolidar los conocimientos trabajados en cada una de las asignaturas. A continuación, listamos las actividades genéricas que pueden formar parte de cada asignatura, dependiendo de las competencias a desarrollar en los estudiantes en cada asignatura.</p> <p><b>1. Clases virtuales sincronas</b></p> <p>Constituyen el conjunto de acciones formativas que ponen en contacto al estudiante con el profesor, con otros expertos y con compañeros de la misma asignatura en el mismo momento temporal a través de herramientas virtuales. Las actividades recurrentes (por ejemplo, las clases) se programan en el calendario académico y las que son ocasionales (por ejemplo, sesiones con expertos externos) se avisan mediante el tablón de anuncios del campus. Estas actividades se desglosan en las siguientes categorías:</p> <p><b>A. Clases expositivas:</b> El profesor expone a los estudiantes los fundamentos teóricos de la asignatura.</p> <p><b>B. Clases prácticas:</b> El profesor desarrolla junto con los alumnos actividades prácticas que se basan en los fundamentos vistos en las clases expositivas. En términos generales, su desarrollo consta de las siguientes fases, pudiéndose adaptar en función de las necesidades docentes:</p> <p>I. La primera fase se desarrolla en la sala principal de la videoconferencia, donde el profesor plantea la actividad.</p> <p>II. A continuación, divide a los alumnos en grupos de trabajo a través de las salas colaborativas y se comienza con la actividad. En esta fase el profesor va entrando en cada sala colaborativa rotando los grupos para resolver dudas, dirigir el trabajo o dar el <i>feedback</i> oportuno. Los alumnos también tienen posibilidad de consultar al profesor en el momento que consideren necesario.</p> <p>III. La tercera fase también se desarrolla en la sala principal y tiene como objetivo mostrar el ejercicio o explicar con ejemplos los resultados obtenidos. Por último, se ponen en común las conclusiones de la actividad realizada.</p>



No obstante, el profesor puede utilizar otras metodologías activas y/o herramientas de trabajo colaborativo en estas clases.

**C. Seminarios:** en estas sesiones un experto externo a la Universidad acude a presentar algún contenido teórico-práctico directamente vinculado con el temario de la asignatura. Estas sesiones permiten acercar al estudiante a la realidad de la disciplina en términos no sólo profesionales, sino también académicos. Todas estas sesiones están vinculadas a contenidos de las asignaturas y del programa educativo.

## 2. Actividades asincrónicas supervisadas

Se trata de un conjunto de actividades supervisadas por el profesor de la asignatura vinculadas con la adquisición por parte de los estudiantes de los resultados de aprendizaje y el desarrollo de sus competencias. Estas actividades, diseñadas con visión de conjunto, están relacionadas entre sí para ofrecer al estudiante una formación completa e integral. Esta categoría se desglosa en el siguiente conjunto de actividades:

**A. Actividades y trabajos prácticos:** se trata de un conjunto de actividades prácticas realizadas por el estudiante por indicación del profesor que permiten al estudiante adquirir las competencias del título, especialmente aquellas de carácter práctico. Estas actividades, entre otras, pueden ser de la siguiente naturaleza: actividades vinculadas a las clases prácticas.

- **Resúmenes:** El estudiante sintetiza información clave de artículos científicos, capítulos de libros o clases, con el fin de identificar y destacar los conceptos más relevantes. Esta práctica mejora la capacidad de análisis y comprensión de la información científica.
- **Mapas conceptuales:** Herramienta visual que permite a los estudiantes organizar y representar gráficamente la relación entre conceptos clave de las ciencias de la nutrición humana. Esta técnica ayuda a conectar ideas y facilita el aprendizaje de temas complejos.
- **One Minute Paper:** Breve ejercicio en el que el estudiante responde en un minuto a preguntas específicas sobre un tema discutido en clase, proporcionando una reflexión rápida sobre lo aprendido. Es útil para evaluar la comprensión inmediata y fomentar el pensamiento crítico.
- **Resolución de problemas:** Actividad en la que los estudiantes enfrentan situaciones prácticas o casos reales del ámbito de las ciencias de la nutrición humana, aplicando conocimientos científicos para resolver problemas específicos. Esta actividad promueve el desarrollo de habilidades de investigación y análisis crítico.
- **Análisis reflexivos:** Consiste en una reflexión escrita sobre la experiencia personal o grupal en relación con un tema o caso de estudio, permitiendo al estudiante integrar conocimientos teóricos con sus propias percepciones y aprendizajes.
- **Generación de contenido multimedia:** Creación de material educativo, como videos, infografías o podcasts, para explicar conceptos o resultados de investigaciones. Esta actividad fomenta la creatividad, el uso de tecnologías y la comunicación científica.
- **Exposiciones de trabajos:** Presentación oral de proyectos o investigaciones realizadas por los estudiantes. Esta actividad permite el desarrollo de habilidades de comunicación y argumentación, así como la capacidad de transmitir conocimientos científicos de forma clara y efectiva.
- **Test de autoevaluación:** Herramienta que permite a los estudiantes evaluar sus propios conocimientos mediante pruebas objetivas o cuestionarios. Esta actividad fomenta la autorregulación del aprendizaje y la identificación de áreas de mejora.
- **Participación en foros:** Espacio de discusión online donde los estudiantes interactúan entre ellos y con el docente, compartiendo ideas, preguntas o reflexiones sobre temas relevantes del ámbito de las ciencias de la nutrición humana. Esta actividad fomenta el debate, la colaboración y el aprendizaje en comunidad.
- **Creación y desarrollo de grupos de trabajo:** Los estudiantes, organizados en grupos de trabajo, asumirán la responsabilidad de diseñar, ejecutar y presentar un trabajo sobre un tema específico relacionado con las ciencias avanzadas de la nutrición humana.
- **Análisis de datos científicos:** Actividad en la que los estudiantes procesan y analizan datos provenientes de estudios científicos en casos experimentales y su traslación e interpretación en el plano biológico.
- **Simulaciones:** Actividad donde los estudiantes simulan la ejecución de técnicas experimentales propias de un laboratorio de investigación en ciencias de la nutrición humana, con objeto de profundizar en la fundamentación teórica de estas y sus posibles aplicaciones.

Estas actividades serán seleccionadas por el profesor en función de las necesidades docentes. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un *feedback* al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

**B. Actividades guiadas con recursos didácticos audiovisuales e interactivos:** se trata de un conjunto de actividades en las que el estudiante revisa o emplea recursos didácticos (bibliografía, videos, recursos interactivos) bajo las indicaciones realizadas previamente por el profesor; con el objetivo de profundizar en los contenidos abordados en las sesiones teóricas y prácticas.

- **Bibliografía:** Lecturas seleccionadas de libros, artículos científicos, y publicaciones especializadas que permiten a los estudiantes profundizar en los contenidos teóricos del máster. Estas fuentes se proporcionan para orientar el aprendizaje autónomo y desarrollar la capacidad crítica y analítica en relación con los temas tratados en la asignatura.
- **Videos:** Contenidos audiovisuales, como conferencias, tutoriales y demostraciones prácticas, diseñados para explicar conceptos complejos de manera visual y dinámica. Estos recursos permiten a los estudiantes visualizar procesos o temas, facilitando la comprensión y el aprendizaje.
- **Recursos interactivos:** Herramientas didácticas que permiten a los estudiantes interactuar con el contenido, como simulaciones, ejercicios interactivos o cuestionarios. Estos recursos están diseñados para hacer que el aprendizaje sea más activo y participativo, permitiendo a los estudiantes aplicar lo aprendido en un entorno virtual, controlado y recibir retroalimentación inmediata.

Estas sesiones permiten la reflexión o práctica por parte del estudiante, y pueden complementarse a través de la puesta en común en clases sincrónicas o con la realización de actividades y trabajos prácticos. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un *feedback* al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

## 3. Tutorías

En esta actividad se engloban las sesiones virtuales de carácter síncrono y las comunicaciones por correo electrónico o campus virtual destinadas a la tutorización de los estudiantes. En ellas, el profesor comparte información sobre el progreso del trabajo del estudiante a partir de las evidencias recogidas, se resuelven dudas y se dan orientaciones específicas ante dificultades concretas en el desarrollo de la asignatura. Pueden ser individuales o colectivas, según las necesidades de los estudiantes y el carácter de las dudas y orientaciones planteadas. Tal y como se ha indicado, se realizan a través de videoconferencia y e-mail.

Se computan una serie de horas estimadas, pues, aunque existen sesiones comunes para todos los estudiantes, éstos posteriormente pueden solicitar al docente tantas tutorías como estimen necesarias.

Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

## 4. Trabajo Estudio autónomo

En esta actividad el estudiante consulta, analiza y estudia los manuales, bibliografía y recursos propios de la asignatura de forma autónoma a fin de lograr un aprendizaje significativo y superar la evaluación de la asignatura. Esta actividad es indispensable para adquirir las competencias del título, apoyándose en el aprendizaje autónomo como complemento a las clases y actividades supervisadas.

## 5. Prueba Objetiva



Como parte de la evaluación de cada una de las asignaturas (a excepción de las prácticas y el Trabajo fin de título), se realiza una prueba o examen final. Esta prueba se realiza en tiempo real (con los medios de control antifraude especificados) y tiene como objetivo evidenciar el nivel de adquisición de conocimientos y desarrollo de competencias por parte de los estudiantes.

Se considera la prueba final como parte de las actividades formativas, ya que está diseñada para que ofrezca información y retroalimentación a los estudiantes sobre la evolución de su aprendizaje, permitiéndoles además afianzar sus conocimientos y revisar aquellos aspectos no consolidados. Además, su realización y revisión comporta una dedicación horaria del estudiante (2h por cada 6 ECTS).

Los exámenes o pruebas de evaluación final se realizan en las fechas y horas programadas con antelación y con los sistemas de vigilancia online (*proctoring*) de la universidad detallados en el Criterio 6.

## 6. Actividades vinculadas a las Prácticas Académicas Externas

**A. Estancia en el centro de prácticas:** esta actividad hace referencia a las horas de presencialidad física que el estudiante realiza en el centro de prácticas como parte del programa formativo. Durante esta estancia, el tutor cuenta con la referencia de dos tutores: uno externo (tutor del centro de prácticas) y uno académico (tutor de la universidad). La función del tutor externo se focaliza en la orientación y acompañamiento en el contexto del centro de prácticas, mientras que la función del tutor interno es asegurar el seguimiento del programa formativo, la comunicación fluida con el centro y la resolución de dudas de carácter académico.

**B. Elaboración de la Memoria de prácticas:** derivada de la actividad formativa anterior (estancia en el centro de prácticas), el estudiante debe elaborar una memoria de prácticas que recoja sus actividades y resultados de aprendizaje adquiridos durante su estancia y la autoevaluación, que contempla la valoración crítica del estudiante acerca de su desempeño en el centro de prácticas de acuerdo con la estructura e indicaciones planteadas por el tutor académico y las orientaciones del tutor externo.

**C. Autoevaluación:** enmarcada en la asignatura de Prácticas Académicas Externas, esta actividad formativa tiene por objetivo la valoración crítica del estudiante acerca de su desempeño en el centro de prácticas.

**D. Tutorías:** se trata de sesiones virtuales, tanto de carácter síncrono como asíncrono (*e-mail*), en las que el tutor académico y, en su caso, el tutor externo, realizan seguimiento de la evolución del periodo de prácticas y orientan al alumno en relación con el mismo. Se computan una serie de horas estimadas, ya que las necesidades de los estudiantes son diferentes en función de su casuística. Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

## 7. Actividades vinculadas al Trabajo Fin de Máster

La Universidad, en ejercicio de su autonomía universitaria, plantea la opción de desarrollar el Trabajo Fin de Máster de forma individual o grupal, de acuerdo a las características del entorno profesional en el que se vaya a desempeñar en un futuro el estudiante y a sus intereses particulares.

El trabajo grupal tiene como objetivo que los estudiantes se enfrenten a un proyecto interdisciplinar en un contexto de trabajo en equipo y que pongan en práctica sus competencias interpersonales, mostrando los conocimientos y competencias adquiridas en el título.

La Facultad, en colaboración con la Dirección del Título, establecerá el carácter individual o grupal del Trabajo con anterioridad al inicio del curso académico, comunicándolo a los estudiantes con suficiente antelación. No obstante, los estudiantes que presenten circunstancias especiales podrán solicitar individualmente al coordinador de la asignatura la realización del Trabajo de forma individual, que deberá ser aprobada por el Director de Título.

En el caso de determinarse la realización en modalidad grupal, el Trabajo Fin de Máster se desarrollará en grupos de un mínimo de 2 y un máximo de 3-5 estudiantes y abordará las disciplinas que se estudian en el título y que están integradas dentro del ámbito correspondiente.

Cada uno de los estudiantes desarrollará una parte del trabajo que se identificará de forma individual y se presentará de manera conjunta al objeto de estar todo integrado en el Trabajo. De este modo, los estudiantes participarán activamente en el mismo, quedando reflejada la parte individual de cada uno en el propio documento, en una memoria individual sobre el trabajo que deberá realizar cada estudiante, y en la exposición de sus contribuciones en la defensa del TFM.

En cualquiera de las modalidades, las actividades formativas a realizar serán las siguientes.

**A. Desarrollo del Trabajo Fin de Máster:** como parte de la asignatura Trabajo Fin de Máster, esta actividad engloba las tareas que los estudiantes desarrollan en el proceso de elaboración de su trabajo. Se trata de una actividad donde el elemento principal es el trabajo autónomo individual o grupal (lectura de textos y redacción escrita). El director proporciona asesoramiento sobre aspectos diversos como el enfoque del trabajo, la revisión bibliográfica, la estructura, el estilo de redacción o el acto de exposición y defensa del trabajo. En el caso de que el Trabajo Fin de Máster se lleve a cabo de forma grupal, incluye la realización de la memoria individual sobre el mismo.

**B. Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster:** una vez finaliza el desarrollo del Trabajo Fin de Máster, los estudiantes deben realizar una exposición pública del mismo ante un tribunal. En el caso de que el Trabajo Fin de Máster se lleve a cabo de forma grupal, todos los estudiantes deberán defender una parte del trabajo realizado, y responder a cuestiones sobre cualquier parte del mismo. Esta actividad, por su definición, tiene carácter síncrono.

**C. Tutorías:** se trata de sesiones virtuales, tanto de carácter síncrono como asíncrono (*e-mail*), en las que el profesor realiza seguimiento de la evolución del desarrollo del TFM y orienta al alumno en relación con el mismo. Se computan una serie de horas estimadas, ya que las necesidades de los estudiantes son diferentes en función de su casuística.

En el caso de desarrollarse el trabajo de forma grupal, se llevarán a cabo tutorías tanto grupales como individuales. Las tutorías grupales tienen como objetivo apoyar al equipo en el proceso de desarrollo del trabajo, dar *feedback* al contenido y resolver dudas y problemas grupales; mientras que las tutorías individuales abordarán el apoyo al trabajo individual que el estudiante esté realizando junto con la resolución de sus dudas.

Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

A modo de resumen, y partiendo de la definición metodológica abordada en el punto anterior, se ofrece a continuación una tabla donde se especifica el porcentaje de presencialidad y sincronía asociado a cada una de las actividades formativas descritas, que se pueden trabajar en cada asignatura o titulación, en función de las competencias a desarrollar en los estudiantes:

Actividades formativas generales	Presencialidad	Sincronía
Clases virtuales síncronas		



Clases expositivas	<del>100%</del> 0%	100%
Clases prácticas	<del>100%</del> 0%	100%
Seminarios	0%	100%
<b>Actividades asíncronas supervisadas</b>		
Actividades y trabajos prácticos	0%	0%
Actividades guiadas con recursos didácticos audiovisuales e interactivos	0%	0%
<del>Trabajo</del> Estudio autónomo	0%	0%
Tutorías	0%	30%
Prueba objetiva	0%	100%
<b>Actividades vinculadas a las Prácticas Académicas Externas</b>	<b>Presencialidad</b>	<b>Sincronía</b>
Estancia en el centro de prácticas	100%	<del>100%</del> 0%
Elaboración de la Memoria de prácticas	0%	0%
Autoevaluación	0%	0%
Tutorías	0%	30%
<b>Actividades vinculadas al Trabajo Fin de Máster (TFM)</b>	<b>Presencialidad</b>	<b>Sincronía</b>
Desarrollo del Trabajo Fin de Máster	0%	0%
Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster	0%	100%
Tutorías	0%	30%

## METODOLOGÍAS DOCENTES

### 4.2.2. Metodologías docentes

Desde la Universidad Internacional de Valencia, entendemos por metodologías docentes aquellos procesos que el profesor diseña para desarrollar cada una de las actividades formativas descritas.

El enfoque metodológico de la VIU está centrado en el estudiante, de manera que todas las metodologías que se desarrollan en el campus virtual y el conjunto de herramientas que se ponen a disposición del estudiante (laboratorios virtuales, biblioteca, etc.) tienen como objetivo fomentar el desarrollo competencial de los estudiantes.

De acuerdo a los principios pedagógicos y metodológicos mencionados anteriormente, la VIU adapta las metodologías existentes a las necesidades de cada titulación, siendo las más extendidas:

- **Metodología de clase magistral con apoyo de la tecnología.** En este caso, el objetivo del profesor es ofrecer toda la información encaminada a que el estudiante comprenda y aprenda los conocimientos de carácter declarativo-conceptual propios de cada asignatura. En esta metodología incluimos las actividades formativas propias de las clases presenciales virtuales y el apoyo de herramientas tecnológicas complementarias. En estas sesiones, los profesores realizan explicaciones apoyándose en diferentes materiales e interactúan con los estudiantes para valorar la comprensión de lo que se explica.
- **Metodologías activas.** Estas metodologías se fundamentan en la concepción del aprendizaje como un proceso activo y personal. Se trata de una enseñanza centrada en el estudiante como protagonista de su propio aprendizaje, mientras el docente asume el rol de facilitador del proceso. Al favorecer un aprendizaje auto-dirigido, se promueve un tipo de aprendizaje que desarrolla en los estudiantes habilidades metacognitivas, que les permiten juzgar la dificultad de los problemas, saber cuándo utilizar estrategias alternativas para comprender los contenidos y saber evaluar su progresión en la adquisición de conocimientos. Por último, este proceso de enseñanza-aprendizaje debe tener lugar en el contexto de dificultades del mundo real o de la práctica profesional. Estas metodologías se aplican a través de las actividades y trabajos prácticos, el diseño de proyectos, el estudio de casos, la resolución de problemas, la simulación, las prácticas en laboratorio virtual, los debates y foros, las actividades gamificadas y, en general, todas aquellas actividades de carácter síncrono y asíncrono en las que el docente guía el proceso educativo orientando a los estudiantes en un proceso de aprendizaje activo.
- **Metodologías de trabajo autónomo.** En esta categoría incluimos aquellas metodologías que pretenden fomentar la capacidad del estudiante de aprender por sí mismo a través del estudio y la reflexión personales o en grupo, y complementan las metodologías de clase magistral con apoyo de la tecnología y las metodologías activas. Estas metodologías se aplican a través del estudio personal del estudiante de los contenidos de la asignatura, el material complementario, y todos aquellos materiales y herramientas puestas a disposición de los estudiantes para que desarrollen de forma autónoma su capacidad crítica y de análisis.

Como apuntábamos anteriormente, estas metodologías pueden desarrollarse de forma diferente en función de la naturaleza de cada asignatura, con el objetivo de fomentar la construcción del conocimiento y el desarrollo de las competencias de los estudiantes.

## 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

### 4.3. Sistema de evaluación

El modelo de evaluación diseñado para este título se orienta a la evaluación de competencias y conocimientos y se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior. Además, está adaptado a la estructura de la formación virtual que es propia de la Universitat Internacional Valenciana.

La evaluación se entiende como una parte integral del proceso de enseñanza y aprendizaje, de modo que se desarrolla de forma constante y está diseñada para que ofrezca información y retroalimentación tanto a los estudiantes, a los que permite mejorar su aprendizaje y alcanzar su promoción, como al profesorado, al que proporciona criterios que le permiten sustentar su juicio para establecer una calificación y le dota de elementos para revisar su programa educativo. Por ello se ha diseñado un modelo de evaluación de carácter formativo y sumativo, y transparente, en el marco de la igualdad de oportunidades para los estudiantes, flexible, relevante e integral.

#### 4.3.1. Evaluación general de las asignaturas

Con carácter general (a excepción de las asignaturas relativas a las Prácticas y al Trabajo Fin de Título), cada asignatura incluye dos grandes procesos de evaluación: continua y final.



Con el objetivo de ofrecer un marco flexible de evaluación en función de la naturaleza de cada asignatura, se propone que los porcentajes asociados a cada uno de los dos elementos (Evaluación continua de las actividades y trabajos y Examen final) puedan oscilar entre un 40% y un 60%. No obstante, se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes para superar la asignatura.

#### a) Evaluación del Portafolio

Se desarrolla a lo largo de todo el curso, y tiene una doble finalidad, formativa y sumativa. La unidad de evaluación es la asignatura. De esta forma, se realiza el seguimiento directamente en cada asignatura, y se extrae una síntesis del desempeño mostrado en cada una de ellas.

Los elementos que componen esta evaluación son los trabajos que realizan los estudiantes en el marco de las clases prácticas de las actividades y trabajos prácticos, y de las actividades guiadas descritas en el apartado de actividades formativas.

Los instrumentos para realizar la evaluación de estos trabajos variarán en función de la naturaleza de cada sesión pudiendo utilizarse, por ejemplo, informes escritos, el comentario crítico de recursos, participación en grupos de debate o la observación directa o la simulación. La autoría de los trabajos y actividades es revisada a través de las herramientas de control antiplagio descritas en el criterio 6 para este tipo de actividades de evaluación.

#### b) Evaluación de la Prueba objetiva

Valoración, a través de la Prueba objetiva final, del nivel de adquisición por parte del estudiante de las competencias asociadas a la asignatura. Presenta un carácter individual.

El instrumento para la evaluación es la Prueba objetiva final, empleando diversas tipologías de pregunta (preguntas de tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas de respuesta breve o cualquier combinación de estas).

Tiene carácter sumativo y se realiza de forma online mediante el sistema de autenticación, antifraude y antiplagio (*proctoring*) que se describe en el criterio 6 de la Memoria para las pruebas realizadas de forma síncrona. Esta prueba, como apuntábamos anteriormente, es de carácter individual y valora el nivel de adquisición de los conocimientos y las competencias trabajadas en la asignatura.

Con el objetivo de ofrecer un marco flexible de evaluación en función de la naturaleza de cada asignatura, se propone que los porcentajes asociados a cada uno de los dos elementos (Evaluación del portafolio y Evaluación de la Prueba objetiva final) puedan oscilar entre un 40% y un 60%. No obstante, se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes para superar la asignatura.

Los instrumentos sobre los que se apoya, entre otros, son los siguientes:

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE ASIGNATURA		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del Portafolio	40	60
Evaluación de la Prueba objetiva	40	60

#### 4.3.2. Evaluación de la asignatura de Prácticas Académicas Externas

La singularidad de las asignaturas de prácticas requiere el planteamiento de un sistema de evaluación específico.

Como hemos apuntado anteriormente, hay dos actividades formativas principales asociadas a esta asignatura (Estancia en el centro de prácticas y Desarrollo de la memoria de Prácticas). Estas actividades servirán como fundamento para el sistema de evaluación de estas asignaturas. En este sentido, se proponen como elementos:

- **Informe del tutor externo:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor de prácticas del centro de la adquisición de resultados de aprendizaje en base a sus observaciones, interacciones y desempeño realizado. Se asocia especialmente a la actividad «Estancia en el centro de prácticas».
- **Evaluación del tutor académico:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor académico de la adquisición de resultados de aprendizaje, en base a las evidencias de aprendizaje aportadas por el estudiante en la Memoria de prácticas y a sus propias interacciones con el estudiante. Se asocia especialmente a las actividades «Estancia en el centro de prácticas» y la «Elaboración de la Memoria de prácticas» y la «Autoevaluación».

Se requiere una calificación mínima de 5 puntos en el informe del tutor externo, la evaluación del tutor académico y la memoria de prácticas para superar la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor externo	30	30
Evaluación del tutor académico	<del>60</del> 70	<del>60</del> 70
Autoevaluación	<del>10</del>	<del>10</del>

#### 4.3.3. Evaluación de la asignatura Trabajo Fin de Máster

Siguiendo el planteamiento del sistema de evaluación de las asignaturas de prácticas, la evaluación del Trabajo Fin de Máster requiere un sistema específico.

El Trabajo Fin de Máster incluye dos actividades formativas principales: el Desarrollo del Trabajo Fin de Máster y la Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster. Estas actividades servirán como fundamento para el sistema de evaluación de estas asignaturas. En este sentido, se proponen como elementos:

- **Informe del tutor del Trabajo Fin de Máster:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor del trabajo de fin de título acerca de la calidad del trabajo en su conjunto. En este sentido, se convierten en criterios de evaluación aspectos como los objetivos, la fundamentación, la estructuración, la adecuación, el contenido del trabajo, y la corrección gramatical, así como el cumplimiento con el formato establecido, vinculándose directamente con la actividad formativa relativa al «Desarrollo del Trabajo Fin de Máster».



En el caso de que el TFM se lleve a cabo grupal, la valoración de este apartado tendrá carácter individual. Para ello, cada estudiante elaborará una memoria individual en la que se detallarán los apartados realizados por él, la valoración del trabajo realizado por su parte y por parte de sus compañeros; a fin de permitir valorar la aportación individual realizada por cada estudiante.

- **Evaluación del tribunal de la estructura y contenido del Trabajo Fin de Máster:** hace referencia a la valoración que realiza el tribunal del trabajo de fin de título acerca de la calidad del trabajo en su conjunto. En este sentido, se convierten en criterios de evaluación aspectos como la fundamentación, la estructuración, la adecuación, el contenido y la forma del trabajo, vinculándose directamente con la actividad formativa relativa al «Desarrollo del Trabajo Fin de Máster».

En el caso de que el TFM se lleve a cabo grupal, la valoración de este apartado tendrá carácter grupal. Para ello, el tribunal valorará el documento aportado por el grupo de forma conjunta, y su calificación será de aplicación a todos los miembros del grupo.

- **Evaluación del tribunal de la exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster:** se relaciona con la actividad de «Exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster». El tribunal valora la calidad del trabajo en base a la defensa que el estudiante realiza del mismo. Se tomará como criterio, especialmente, la resolución de preguntas realizadas por el tribunal y el dominio del contenido del trabajo, como garantía de la autoría del mismo por parte del estudiante. No obstante, aspectos como la estructura y formato de la presentación, o la comunicación verbal y no verbal también se tendrán en cuenta en la valoración.

En el caso de que el TFM se lleve a cabo grupal, la valoración de este apartado tendrá carácter individual. Para ello, cada estudiante deberá realizar una exposición de entre 5 y 40 20 minutos como parte de la exposición grupal, y someterse a preguntas individuales por parte del tribunal sobre cualquier apartado del trabajo.

Se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes para superar la asignatura, garantizando así el visto bueno del tutor a la labor realizada, la aprobación del tribunal del resultado final, y la autoría demostrada del estudiante en la defensa del trabajo.

En el caso de no superación de alguna las partes en un TFM grupal, y en coherencia con el carácter individual o grupal de cada una de las evaluaciones, esta condición de superación aplicará de forma individual para el Informe del Tutor y la Evaluación del tribunal de la exposición y defensa, mientras que aplicará a todos los miembros del grupo en el caso de tratarse de la Evaluación del tribunal de la estructura y contenido.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO FIN DE MÁSTER		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor del Trabajo Fin de Máster	30	40
Evaluación del tribunal de la estructura y contenido del Trabajo Fin de Máster	30	35
Evaluación del tribunal de la exposición y defensa del Trabajo Fin de Máster	30	35

#### 4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



## 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>OTROS RECURSOS HUMANOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 2.

## 6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

## 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2019
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No procede	
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

## 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.universidadviu.com/es/calidad-viu">https://www.universidadviu.com/es/calidad-viu</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	
<p><b>8.2. Información pública</b></p> <p>Es de destacar que la VIU, en coherencia con el valor de la transparencia asumido por toda la comunidad universitaria, pondrá a disposición de los ciudadanos, a través de la página web del máster universitario, la información sobre el programa, su desarrollo y sus resultados. La Universidad velará porque la información aportada en la página web esté completa y actualizada, incluyendo información sobre el acceso y normativa, colaboraciones y competencias, Sistema de Garantía de Calidad del Programa de Doctorado e informes de seguimiento y evaluación, organización y recursos humanos, actividades formativas, datos e indicadores de rendimiento académico, calidad del profesorado y satisfacción de los diferentes grupos de interés, así como las principales conclusiones del <i>Plan de Mejora</i>. La información contenida en la página web será objeto de revisión continua con el fin de garantizar un fácil acceso a la información del Programa por parte de los grupos de interés.</p> <p>De acuerdo con el Sistema de Gestión de Calidad de la Universidad Internacional de Valencia, la evaluación y mejora del proceso docente será realizada por las Comisiones Académicas del Título (CAT), en coordinación con los grupos de interés. Sus principales funciones incluyen garantizar la coordinación de los aspectos formativos del título, asegurar que el estudiantado adquiera los resultados de aprendizaje establecidos en la Memoria Verífica, y analizar resultados e indicadores para garantizar la calidad del título. Además, participan activamente en la evaluación de calidad del título y proponen acciones para su mejora continua, basadas en el análisis de datos e indicadores. La dirección del título incluirá esta información en el Informe Anual del Título y propondrá un plan de mejora continua basado en los resultados obtenidos.</p> <p><b>Procesos y Garantía de Calidad</b></p> <p>Cabe destacar que el Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad cuenta con un certificado de diseño según el Programa AUDIT, otorgado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA). Asimismo, contempla la ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de Calidad, certificado otorgado por SGS, una entidad de certificación acreditada. Además, se cuenta con el certificado de Calidad del servicio - ServiCert, también otorgado por SGS, líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación, que reconoce las siguientes características de calidad de la enseñanza online de la Universidad Internacional de Valencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología de aprendizaje experiencial.</li> <li>• Campus virtual centrado en la experiencia de usuario.</li> <li>• Modelo de acompañamiento personalizado al estudiante.</li> <li>• Garantía de seguridad en la evaluación online.</li> <li>• Universidad orientada a la sostenibilidad.</li> </ul> <p>Enlace a la página web del título:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.universidadviu.com/es/master-universitario-en-ciencias-avanzadas-de-la-nutricion-humana">https://www.universidadviu.com/es/master-universitario-en-ciencias-avanzadas-de-la-nutricion-humana</a></li> </ul>	
<b>8.3 ANEXOS</b>	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

## PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>
-------------------------------



CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Dirección de Calidad y Sostenibilidad	Mónica	Rodriguez	Gascó
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
estudios@universidadviu.com			
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Dirección de Calidad y Sostenibilidad	MONICA	RODRIGUEZ	GASCÓ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
estudios@universidadviu.com			
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Secretaria General	MARIA BELEN	SUAREZ	FERNANDEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pinor Sorolla 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
estudios@universidadviu.com	961924951		



## Apartado 1: Anexo 6

Nombre :C1.10.pdf

HASH SHA1 :D9C46ED88FBBB8B2291E710F8AB06F0FD65284D9

Código CSV :828815418196508810855720

Ver Fichero: C1.10.pdf



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

Nombre :C4.1.pdf

**HASH SHA1** :FED774E5DCC32E8E399D2A89F90AAA920A4B47EE

**Código CSV** :828767969997475284453919

Ver Fichero: C4.1.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :C5.1.pdf

HASH SHA1 :4C872DDA78BFE2D2D816B75A1D46F524C781F7CA

Código CSV :828773839270239511001534

Ver Fichero: C5.1.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :C5.2\_RRHH\_MCAN.pdf

HASH SHA1 :C56E5365FA2377F2E9219BAC2C2FBB234701B95F

Código CSV :756582856849038071133526

Ver Fichero: C5.2\_RRHH\_MCAN.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :C6.pdf

HASH SHA1 :AE1F0C0358A6EED2993BFF13049CDAEE903C12C0

Código CSV :829329551906428300523949

Ver Fichero: C6.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :C7.pdf

HASH SHA1 :9F6AED9D5E8BD75C1CE3E2C5F6BA01DA9A2EF622

Código CSV :805067504095734363235162

Ver Fichero: C7.pdf



## **Apartado 8: Anexo 1**

Nombre :ANEXO C3.3.pdf

**HASH SHA1** :B4C475A3573AAE5F7BFA0885AA6B24F12B504BC4

**Código CSV** :805069173179827012744506

Ver Fichero: ANEXO C3.3.pdf



## **Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1**

**Nombre :** CARTA DELEGACIÓN DE FIRMA\_2023.pdf

**HASH SHA1 :** 865C65AC7BCE6DE095CB68DCD1F0AFA9D2D813FF

**Código CSV :** 756585089643190904715754

**Ver Fichero:** CARTA DELEGACIÓN DE FIRMA\_2023.pdf



