

MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES DE MÁSTER¹

Universidad: UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI

Denominación del Título Oficial: Máster en Nutrición y Metabolismo

Curso de implantación: 2012-2013

- > Memoria para la verificación de titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de acuerdo 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.

¹ Verificación (v1): Resolución del Consejo de Universidades de 19/09/2012. Id. título: 4313524 (RUCT)
Modificación (v2): Informe de evaluación de AQU Catalunya de 21/10/2015
Acreditación: Resolución del Consejo de Universidades de 17/01/2017
Acreditación de dimensión adicional Investigación y docencia: Informe de AQU Catalunya de 11/01/2018
Modificación (v3): Informe de evaluación de AQU Catalunya de 12/07/2019
Acreditación Institucional: Resolución del Consejo de Universidades de 01/07/2020
Modificación (v4): Informe de evaluación FAVORABLE de AQU Catalunya de 07/04/2025.

Índice

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título	4
1.1 Denominación del título	4
1.2 Ámbito de conocimiento	4
1.3 Especialidades	4
1.4.a) Universidad responsable	4
1.4.b) Universidades participantes	4
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	4
1.5.a) Centro de impartición responsable	4
1.5.b) Centros de impartición	4
1.6 Modalidad de enseñanza	4
1.7 Número total de créditos	4
1.8 Idiomas de impartición	4
1.9.a) Plazas de nuevo acceso	4
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	4
1.9.c) Número total de plazas	5
1.10 Justificación del interés del título	7
1.11 Objetivos formativos	8
1.11.a) Principales objetivos formativos del título	8
1.11.b) Objetivos formativos de las especialidades	8
1.12 Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos	9
1.13 Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos	9
1.14 Perfiles fundamentales de graduación a los que se orientan las enseñanzas	10
1.14.bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título	10
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje	11
2.1 Conocimientos o contenidos (<i>Knowledge</i>)	11
2.2 Habilidades o destrezas (<i>Skills</i>)	11
2.3 Competencias (<i>Competences</i>)	11
3. Admisión, reconocimiento y movilidad	12
3.1 Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes	12
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso	12
3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación	12
Requisitos de acceso específicos	12
Complementos formativos	12
Criterios de selección	14
3.2 Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos	15
3.3 Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida ..	16
4. Planificación de las enseñanzas	17
4.1. Estructura básica de las enseñanzas	17
4.1.a) Resumen del plan de estudios	17
4.1.b) Plan de estudios detallado	22

4.2.	Actividades y metodologías docentes.....	31
4.2.a)	Materias obligatorias y optativas.....	31
4.2.b)	Trabajo de fin de Máster.....	32
4.2. c)	Metodologías docentes	32
4.3.	Sistemas de evaluación.....	33
4.3.a)	Evaluación de las materias obligatorias y optativas	33
4.3.b)	Evaluación del Trabajo de fin de Máster	33
4.4.	Estructuras curriculares específicas	34
5.	Personal académico y de apoyo a la docencia	35
5.1.	Perfil básico del profesorado	35
5.1.a)	Descripción de la plantilla de profesorado del título	35
5.1.b)	Estructura de profesorado	35
5.2.	Perfil detallado del profesorado	37
5.2.a)	Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento	37
5.2.b)	Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor	44
5.2.c)	Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación	46
5.2.d)	Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios	47
6.	Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios	48
6.1.	Recursos materiales y servicios	48
6.1.1	Medios materiales.....	48
6.1.2	Servicios disponibles	48
6.2.	Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas	49
6.3.	Previsión de dotación de recursos materiales y servicios.....	49
7.	Calendario de implantación	50
7.1.	Cronograma de implantación del título	50
7.2.	Procedimiento de adaptación.....	51
7.3.	Enseñanzas que se extinguen	53
8.	Sistema de garantía de calidad	54
8.1	Sistema Interno de Garantía de la Calidad	54
8.2	Medios para la información pública	54
9.	Personas asociadas a la solicitud	55
10.	Anexos	56
	Anexo 1. Mapa de resultados de aprendizaje.....	56
	Anexo 2. Información pública	58
	Anexo 3. Mecanismos de coordinación de la titulación.....	59
	Anexo 4. Selección, seguimiento y evaluación del Trabajo de Fin de Máster.....	61
	Anexo 5. Apartados modificados	64

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título

Tabla 1. Descripción del título

1.1 Denominación del título	Denominación específica: Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo por la Universidad Rovira i Virgili y Universidad de Barcelona Denominación corta: Nutrición y Metabolismo Denominación en catalán: Nutrició i Metabolisme Denominación en inglés: <i>Nutrition and Metabolism</i>
1.2 Ámbito de conocimiento	Ciencias Biomédicas
Título conjunto	Nacional
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Nivel MECES	3
1.3 Especialidades	<ul style="list-style-type: none"> - Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (21 ECTS) - Especialidad en Nutrición Clínica (21 ECTS) - Especialidad en Investigación (21 ECTS)
1.4.a) Universidad responsable	042 - Universidad Rovira i Virgili
1.4.b) Universidades participantes	004 - Universidad de Barcelona
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	Se adjunta convenio interuniversitario de colaboración para la realización del Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo por la URV y la UB.
1.5.a) Centro de impartición responsable	43006009 – Facultad de Química (URV) Centro acreditado institucionalmente: Sí
1.5.b) Centros de impartición	43005261 - Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud (URV) 08032981 - Facultad de Biología (UB) 08032907 - Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación (UB)
1.6 Modalidad de enseñanza	Presencial
1.7 Número total de créditos	60
1.8 Idiomas de impartición	Catalán Español Inglés
1.9.a) Plazas de nuevo acceso	60
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	Presencial: 60

1.9.c) Número total de plazas	60
--------------------------------------	----

Tabla 2. Centros

Centro 1 (responsable)	43006009 – Facultad de Química
Universidad	Universidad Rovira i Virgili
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 60
Menciones y especialidades	Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos 21 ECTS) Especialidad en Investigación (21 ECTS) Especialidad en Nutrición Clínica (21 ECTS)
Idiomas de impartición	Catalán Español Inglés

Centro 2	43005261 - Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud
Universidad	Universidad Rovira i Virgili
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 0
Menciones y especialidades	Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (21 ECTS) Especialidad en Investigación (21 ECTS) Especialidad en Nutrición Clínica (21 ECTS)
Idiomas de impartición Eliminar los que no apliquen	Catalán Español Inglés

Centro 3	08032981 - Facultad de Biología
Universidad	Universidad de Barcelona
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 0
Menciones y especialidades	Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (21 ECTS) Especialidad en Investigación (21 ECTS) Especialidad en Nutrición Clínica (21 ECTS)
Idiomas de impartición Eliminar los que no apliquen	Catalán Español Inglés

Centro 4	08032907 - Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
-----------------	--

Universidad	Universidad de Barcelona
Oferta de plazas del Centro	Presencial: 0
Menciones y especialidades	Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (21 ECTS) Especialidad en Investigación (21 ECTS) Especialidad en Nutrición Clínica (21 ECTS)
Idiomas de impartición Eliminar los que no apliquen	Catalán Español Inglés

1.10 Justificación del interés del título

La creciente sensibilización sobre la importancia de la dieta y la alimentación en nuestra salud ha incrementado la demanda de profesionales en el ámbito de la nutrición. El presente máster, impartido por la Universidad Rovira i Virgili (URV) y la Universidad de Barcelona (UB) en colaboración con la Universidad de les Illes Balears (UIB) aborda esta necesidad, formando especialistas con los últimos avances en alimentación funcional (diseño de alimentos con efectos saludables); investigación en todas las áreas de la nutrición (que posibilita proseguir con estudios de doctorado); y nutrición clínica (recomendación de ingesta óptima para mejorar la calidad de vida). Este máster es único en su triple oferta de especialización e innovador porque profundiza en el enfoque metabólico y molecular, respaldando así la toma de decisiones fundamentadas.

El máster tiene una larga trayectoria desde 2006-07, en 2016 renovó la acreditación y en 2017 fue distinguido como “**excelente**” por AQU Catalunya por su interacción entre investigación y docencia. La actual modificación responde a la necesidad de adecuarse al marco legal vigente², y de actualizar el plan de estudios.

Los estudios se desarrollan en una región con importante actividad industrial e investigadora en el sector agroalimentario, farmacéutico y de salud y las universidades implicadas son un referente de calidad en el campo de la nutrición (posición en los rankings: [UB](#) y [URV](#)). Además, cuenta con la colaboración del Clúster aragonés de alimentación, de las empresas del sector alimentario Uriach y Eurecat-Reus, de la [Plataforma Tecnológica Food for Life](#), de los principales hospitales de la zona de Tarragona (Hospital Universitario Joan XXIII y Hospital Universitario Sant Joan de Reus) y de Barcelona (Hospital de Sant Joan de Deu, Hospital Germans Trias i Pujol, Hospital de Nens de Barcelona, Hospital Vall d'Hebrón y Hospital El Pilar, ANAB) y de centros de investigación como el COS (Center for Omics Sciences).

La Nutrición y la Salud es uno de los ámbitos estratégicos del [Campus de Excelencia Internacional Catalunya Sud](#), un ente promovido por la URV que coordina una red de centros de investigación, centros tecnológicos y el sector asistencial y productivo, con estructuras como el Centro Tecnológico de Catalunya ([Eurecat](#)), el Instituto de Investigación Sanitaria Pere Virgili ([IISPV](#)), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria ([IRTA](#)), y el parque empresarial [Tecnoparc Reus](#). En este contexto, la URV también es miembro de la Asociación Empresarial Innovadora en Nutrición y Salud, un clúster impulsado por el gobierno de Catalunya para promover la competitividad del sector agroalimentario español generando flujos de conocimiento e innovación. Además, la [Fundación Uriach](#) y la URV pusieron en marcha en 2020 la [Cátedra Uriach de Nutraceutica](#) para impulsar el conocimiento de la Nutraceutica en el ámbito educativo, profesional y social a través de la promoción de actividades de divulgación, docencia e investigación que permitan el progreso y desarrollo de esta disciplina.

Por otro lado, la UB ha impulsado el *Barcelona Knowledge Campus*, un campus de Excelencia Internacional que comparte con la UPC, y el [Health Universitat de Barcelona Campus](#), que incluye el [Campus de la Alimentación de la UB](#).

Este entorno empresarial y de investigación potencia las oportunidades de los estudiantes y titulados para participar en programas de investigación o integrarse en empresas del ámbito a nivel nacional o internacional.

² 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.

1.11 Objetivos formativos

1.11.a) Principales objetivos formativos del título

OF1. Proporcionar al estudiantado un marco teórico sólido y actualizado sobre la funcionalidad de los componentes de los alimentos, la nutrición clínica y las herramientas para descubrir su acción sobre el organismo y entender las interacciones entre nutrientes y salud.

OF2. Proporcionar al estudiantado los conocimientos conceptuales necesarios para entender las bases moleculares, metabólicas y fisiológicas de la nutrición para explicar las consecuencias y efectos de los nutrientes, tanto en el organismo como a nivel bioquímico y molecular.

OF3. Ofrecer la oportunidad de intensificar la formación a través las especialidades, de alimentos funcionales y nutraceuticos, nutrición clínica e investigación, según los intereses y motivaciones del estudiantado facultando a las personas tituladas para velar por la salud y calidad de vida de la población.

OF4. Impartir una formación práctica, de alta calidad, que acerque al estudiantado al ámbito de la investigación, así como al entorno hospitalario y a la industria alimentaria.

1.11.b) Objetivos formativos de las especialidades

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS:

- Formar a profesionales especializados en perfiles nutricionales saludables capaces de diseñar y formular nuevos alimentos y nutraceuticos que contribuyan al bienestar y la salud de la población.
- Brindar al estudiantado una ampliación de su conocimiento sobre la composición de los alimentos, de sus componentes bioactivos y familiarizarlo con la legislación y la seguridad alimentaria.

NUTRICIÓN CLÍNICA:

- Formar a profesionales capacitados para abordar de manera integral la relación entre dieta y salud, así como para proporcionar una nutrición adecuada en situaciones vitales específicas de un individuo.
- Brindar al estudiantado una ampliación de su conocimiento sobre nutrición artificial y sobre las principales patologías, intolerancias y alergias relacionadas con la alimentación, centrándose en su prevención y abordaje nutricional.

INVESTIGACIÓN:

- Facilitar al estudiantado las herramientas necesarias para participar en investigaciones en nutrición básica, clínica o aplicada en grupos de investigación multidisciplinarios en contextos diversos.
- Formar al estudiantado para analizar las últimas tendencias en investigación en el campo de la nutrición.

1.12 Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos

No aplica.

1.13 Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos

No aplica.

1.14 Perfiles fundamentales de graduación a los que se orientan las enseñanzas

La persona graduada es un profesional multidisciplinar del ámbito de la nutrición, capaz de integrarse en el campo de la asistencia sanitaria en el ámbito clínico y nutricional, o en la industria alimentaria en el campo del diseño de alimentos funcionales; así como en la investigación, básica o aplicada, integrada en unidades de I+D+I de la industria alimentaria, organismos/agencias reguladores, organismos públicos o privados de investigación, unidades de investigación de centros hospitalarios, etc. Así pues, este profesional está en disposición de ocupar puestos de dirección, de responsable de producción, de investigación, así como perfiles de consultoría en el ámbito clínico y nutricional con el fin de mejorar la salud y calidad de vida de la población.

Resumen: Profesional capacitado para liderazgo o producción en industria alimentaria, investigación y consultoría, en el ámbito clínico en nutrición, contribuyendo a mejorar la salud.

1.14.bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título.

Habilita para profesión regulada sí no

Profesión regulada -

Acuerdo: -

Norma: -

Condición de acceso para título profesional: sí no

Título profesional: -

Condición / Tipo de Vinculación: -

Norma: -

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

2.1 Conocimientos o contenidos (*Knowledge*)

K1. Identificar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.

K2. Reconocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes y otros compuestos bioactivos de los alimentos con el genoma.

K3. Identificar las principales patologías relacionadas con la alimentación, su prevención y su posible tratamiento nutricional.

2.2 Habilidades o destrezas (*Skills*)

Habilidades específicas de la titulación

SE1. Interpretar los resultados de los estudios nutricionales realizados con humanos.

SE2. Distinguir la diversidad de ámbitos de conocimiento relacionados con la nutrición personalizada, la nutrigenómica o la alimentación funcional.

SE3. Determinar la composición de los alimentos y los perfiles nutricionales saludables.

SE4. Aplicar las metodologías de investigación y el análisis de datos a los estudios nutricionales complejos.

Habilidades transversales de la URV (MÀSTER)

ST1. Formular valoraciones con la gestión eficiente de las TIC.

ST2. Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares.

ST3. Explicar información de forma clara y precisa, oralmente y por escrito, a todo tipo de audiencias.

2.3 Competencias (*Competences*)

Competencias específicas de la titulación

COE1. Aplicar el conocimiento avanzado de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.

COE2. Aplicar los avances científicos especializados y las últimas tendencias en el ámbito de la nutrición y el metabolismo.

COE3. Integrarse en un entorno profesional relacionado con la nutrición clínica, la alimentación funcional o la investigación relacionada.

Competencias transversales de la URV (MÀSTER)

COT1. Trabajar en equipos y en contextos complejos.

COT2. Evaluar el propio proceso de aprendizaje para mejorar académica y profesionalmente.

COT3. Aplicar los principios y valores democráticos incluyendo la perspectiva de género.

3. Admisión, reconocimiento y movilidad

3.1 Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

¿Cumple requisitos de acceso según la legislación vigente?

sí no

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

La Universidad se regirá por la normativa vigente en cada momento. Actualmente la regulación aplicable es:

- El Artículo 18 Acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de Máster Universitario 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.
- La Normativa de Matrícula de Grado y Máster (desde este [enlace](#) se accede, dentro del ámbito "Docencia y estudio", a la normativa que el Consejo de Gobierno de la URV aprueba cada curso académico).

3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

Requisitos de acceso específicos

Los y las estudiantes pueden acceder a los estudios de master a través de las titulaciones siguientes:

- Titulados/as universitarios/as oficiales de Grado o Licenciados/as en Bioquímica, Biotecnología, Medicina, Biología, Química, Enología, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria y en ámbitos afines.
- Titulados/as universitarios/as oficiales de Grado o Diplomados/as en Nutrición Humana y Dietética y Enfermería y en ámbitos afines.
- Titulados universitarios oficiales relacionados con el ámbito de las biociencias.

Para realizar la preinscripción, este máster requiere una [carta de motivación de acuerdo con el modelo establecido](#) dirigida a la coordinación académica.

Además, si la titulación de acceso es extranjera, se debe presentar la declaración de equivalencia de nota media de estudios universitarios realizados en centros extranjeros siguiendo el trámite del ministerio con las atribuciones de educación superior.

Complementos formativos

Además de las titulaciones mencionadas, la coordinación de máster podrá requerir complementos formativos en función de la formación previa acreditada por los estudiantes y de la especialidad del máster que quiere cursar el estudiante. Estos complementos no forman parte del máster.

Las asignaturas que los conforman, el número de créditos y los resultados de aprendizaje asociados son:

- CF1.Alimentos (3 ECTS):
 - RA.CF1 Explicar las características globales y completas del alimento.

- CF2.Estadística Aplicada a la Nutrición (3 ECTS):
 - RA.CF2 Aplicar la estadística a la nutrición.

- CF3.Fisiología (3 ECTS):
 - RA.CF3 Describir los fundamentos de anatomía y fisiología humana.

- CF4.Fundamentos de Dietética (3 ECTS):
 - RA.CF4 Justificar la importancia de la alimentación equilibrada y sus repercusiones.

- CF5.Fundamentos de Nutrición (3 ECTS):
 - RA.CF5 Inferir en la obtención, asimilación y digestión de los nutrientes por el organismo.

- CF6.Fundamentos de Inmunología (3 ECTS):
 - RA.CF6 Describir los fundamentos de inmunología.

- CF7.Genética Molecular (3 ECTS):
 - RA.CF7 Describir los mecanismos básicos de genética molecular.

- CF8.Prácticas de Laboratorio de Bioquímica de la Nutrición (3 ECTS):
 - RA.CF8 Desarrollar trabajo de laboratorio dedicado a estudios de nutrición y metabolismo.

- CF9.Regulación del Metabolismo (3 ECTS):
 - RA.CF9 Identificar los mecanismos de regulación del metabolismo especialmente en humanos.

- CF10.Señalización celular (3 ECTS):
 - RA.CF10 Definir los sistemas de comunicación intercelular y de señalización intracelular.

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

Debido a que los planes de estudio de cada titulación son específicos de la universidad de origen de los estudiantes y la formación de un estudiante depende de las asignaturas optativas que ha cursado, la casuística que se presenta es muy amplia. Por tanto, no se pueden definir exactamente los complementos de formación que deben cursar los estudiantes exclusivamente por su titulación de entrada. De esta

manera, se plantea resolver los casos de forma individual. Se realizará una reunión de los dos coordinadores del máster (de la URV y de la UB) para establecer los complementos de formación que deberá cursar cada estudiante, según la formación acreditada en su expediente académico y especialidad que desee cursar.

Cualquier situación imprevista, la resolverá la Comisión Académica del Máster, que decidirá convenientemente.

Criterios de selección

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

- Adecuación de la formación previa recibida a la especialidad del máster: 20%
- Valoración del expediente académico de la titulación universitaria oficial que da acceso al máster: 70%
- *Curriculum vitae*, incluyendo acreditación B2 del idioma inglés: 5%
- La motivación expuesta: 5%

En el Sistema Interno de Gestión de la Calidad del Centro se ha definido un proceso *PR-FQ-014 Acceso, admisión y matrícula de los estudiantes en másteres universitarios*, que tiene como objetivo establecer el sistema a aplicar para la definición del perfil de ingreso, el acceso la admisión y matrícula del estudiantado de máster. Véase apartado 8.1 para acceder a los procesos del Sistema Interno de Garantía de la Calidad del centro.

3.2 Criterios para el reconocimiento y transferencia de créditos.

Tabla 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Tipología	Número mínimo de ECTS	Número máximo de ECTS
Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior:	0	0
No aplica		
Reconocimiento por títulos propios:	0	9
https://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/proc-reconoc-creditos-no-oficiales-master/		
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	0	9
https://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/reconoc-credit-exper-laboral-master/		

La Universidad se regirá por la normativa vigente en cada momento. Actualmente la regulación aplicable es:

- El Artículo 10 Procedimientos de reconocimiento y transferencias de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales 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.
- La Normativa de Matrícula de Grado y Máster, aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universitat Rovira i Virgili vigente en el curso de implantación y más concretamente en el trámite administrativo correspondiente. (Desde este [enlace](#) se puede acceder dentro del ámbito "docencia y estudio" a la normativa de matrícula de grado y máster que se aprueba cada curso académico)."

Reconocimiento de créditos:

Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en [estudios universitarios oficiales](#) cursados con anterioridad, tanto en la URV como en cualquier otra Universidad, computando así en los nuevos estudios de Máster, a efectos de obtención de un título oficial.

Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos [propios o de formación permanente](#).

También podrá ser reconocida [la experiencia laboral y profesional acreditada](#) 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 las del plan de estudios. El volumen de créditos reconocibles por esta vía no podrá superar el 15% del total de créditos que configuran el plan de estudios del título al que se pretenda obtener.

En el Máster en Nutrición y Metabolismo, podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de carácter optativo, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- Se acredite un año de contrato laboral a jornada completa, o 12 meses en régimen de autónomo.

- Se justifique que la actividad profesional haya proporcionado los resultados de aprendizaje propios de las asignaturas a considerar a partir de un informe detallado de las funciones llevadas a cabo en su lugar/es de trabajo.

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

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de máster a excepción de aquellos que se desarrollen específicamente en un programa de movilidad.

Los/Las estudiantes interesados/as en el reconocimiento de los créditos que hayan obtenido con anterioridad, deberán solicitarlo de acuerdo con el trámite administrativo previsto al efecto, al que se da publicidad a través de la página web de la URV. En el trámite administrativo se informa convenientemente al estudiantado de los plazos de presentación de las solicitudes y del procedimiento a seguir.

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

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

En cuando a la [Transferencia de créditos](#), los estudiantes que han accedido a los estudios habiendo iniciado previamente otros estudios universitarios, podrán solicitar que se les transfiera aquellas asignaturas superadas que no han sido objeto de reconocimiento.

3.3 Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

El procedimiento general para gestionar la movilidad del estudiantado se describe en los procesos *PR-ICENTER-001 Gestión de los estudiantes entrantes* y *PR-ICENTER-002 Gestión de los estudiantes salientes*. Véase apartado 8.1 (Sistema Interno de Garantía de la Calidad del centro).

En este máster, la movilidad es obligatoria entre la URV y la UB, en función del lugar donde se impartan las asignaturas (los horarios están diseñados para que las materias del mismo día se impartan en el mismo centro).

Los estudiantes también pueden realizar el TFM en movilidad. Más información:

- Instituciones con las que existe [convenios de movilidad](#).
- [Convocatorias movilidad y ayudas relacionadas](#) de la URV.

4. Planificación de las enseñanzas

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

4.1.a) Resumen del plan de estudios

El plan de estudios del Máster en Nutrición y Metabolismo consta de 60 créditos (Tablas 4 y 4a) y los estudiantes pueden escoger entre tres itinerarios de especialización:

- Alimentos Funcionales y Nutraceuticos
- Nutrición Clínica
- Investigación



De los 60 créditos totales, se cursan 21 créditos de formación obligatoria en la primera parte del plan de estudios; a continuación, empieza la especialización con 21 créditos optativos, que finaliza con el Trabajo de Fin de Máster (TFM), de 18 ECTS.

Este máster interuniversitario profundiza en los dos conceptos de su denominación, la nutrición y el metabolismo, a través del bloque formativo común para todos los estudiantes, que ofrece los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para entender la relación entre nutrientes y el funcionamiento del organismo, así como de las principales patologías relacionadas, interpretar los resultados de los estudios nutricionales en humanos, conocer la relación entre microbiota y salud y el papel de los nutrientes y las últimas tendencias en nutrición. El bloque se estructura en las siguientes materias:

1. Microbiota, Nutrición y Salud (3 ECTS)
2. Microcomponentes de la dieta (3 ECTS)
3. Nutrición e Integración Metabólica (3 ECTS)
4. Nutrición y Fisiopatología (6 ECTS)
5. Perspectivas de la Nutrición Molecular (3 ECTS)
6. Planteamiento científico de los estudios en nutrición humana (3 ECTS)

Posteriormente, los estudiantes se especializan en Investigación, Nutrición Clínica o Alimentos Funcionales y Nutraceuticos cursando asignaturas específicas de cada campo. Este bloque optativo consta de 21 ECTS y los tres itinerarios se han planificado de manera que parte de los créditos son obligatorios de la especialidad (el estudiante no podrá escoger asignaturas, sino que le vendrán dadas por el itinerario escogido), y parte son optativos (se podrá escoger entre una oferta específica de la especialidad):

- La Especialidad en **Nutrición Clínica** profundiza en la relación entre dieta y aparición de enfermedades, así como la nutrición adecuada en situaciones patológicas. Se han planificado 15 créditos propios de la especialidad, diversificados en las siguientes asignaturas:
 - Apoyo Nutricional en Situaciones Especiales (3 ECTS)
 - Intolerancias y Alergias Alimentarias (3 ECTS)
 - Nutrición y Cáncer (3 ECTS)
 - Nutrición y Riesgo Cardiovascular (3 ECTS)
 - Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas (3 ECTS)

Los estudiantes que hayan optado por esta especialidad completarán su formación con 6 créditos de asignaturas optativas, con contenidos relacionados. En la Tabla 4b se especifica el despliegue de asignaturas.

- La Especialidad en **Alimentos Funcionales y Nutraceuticos** forma a profesionales para la industria agroalimentaria especializados en perfiles nutricionales saludables y en el diseño de nuevos alimentos y alimentos funcionales. Se estructura de igual forma que la especialidad anterior e incluye 15 créditos propios de la especialidad, diversificados en las siguientes asignaturas:
 - Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos (3 ECTS)
 - Alimentos funcionales y Nutraceuticos (3 ECTS)
 - Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos (3 ECTS)
 - Legislación Alimentaria (3 ECTS)
 - Seguridad y Eficacia de los Alimentos (3 ECTS)

Los estudiantes que hayan optado por esta especialidad completarán su formación con 6 créditos de asignaturas optativas, con contenidos relacionados. En la Tabla 4b se especifica el despliegue de asignaturas.

- La Especialidad en **Investigación** ofrece una orientación investigadora en nutrición básica, clínica y aplicada. Se han planificado 3 créditos propios de la especialidad, correspondientes a la asignatura "Seminarios de Investigación". Los estudiantes que hayan optado por esta especialidad completarán su formación con 18 créditos de asignaturas optativas, con contenidos relacionados. En la Tabla 4b se especifica el despliegue de asignaturas.

Para finalizar, los estudiantes deben superar el TFM (18 ECTS) mediante una estancia en un grupo de investigación, un hospital o en una empresa alimentaria, según la especialidad escogida, y la defensa pública del mismo. A través del TFM se debe demostrar la integración de los conocimientos, habilidades y competencias asociados al título, tanto específicos del campo de la nutrición y el metabolismo, como transversales que contribuyen al respeto a los derechos humanos y fundamentales, a los valores democráticos, a la igualdad de género, a los principios de accesibilidad universal y al tratamiento de la sostenibilidad.

La planificación temporal de las asignaturas que componen el plan de estudios es anual (Tabla 4a). Las asignaturas se imparten en centros de la URV (Facultad de Química o Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud) y de la UB (Facultad de Biología o Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación). Esto implica movilidad durante el curso. Para facilitarla y aprovechar al máximo los desplazamientos, el horario de clases es intensivo y agrupa en un mismo periodo las materias que se imparten por centro. Por otro lado, por sus características o porque se comparten con másteres de la UIB, algunas asignaturas optativas tienen carácter semipresencial o virtual (las asignaturas se especifican en el convenio aportado en el apartado 1.4 y en las tablas del apartado 4.1.b, materias de especialidad). Los exámenes de estas asignaturas son presenciales. En cualquier caso, la presencialidad del máster es

superior a 2/3 de las horas de docencia, por lo que el modelo de docencia es presencial.

El Máster en Nutrición y Metabolismo abre el camino a sus titulados para proseguir con estudios de doctorado. Aunque la especialidad de investigación es la que ofrece formación especializada y nuclear para la realización de la tesis doctoral, las tres especialidades enlazan de una forma coherente con la oferta actual de doctorado de la URV y de la UB.

Tabla 4. Distribución de créditos del plan de estudios

Carácter	ECTS a superar por el estudiante
Obligatorio	21
Optativo	21
Prácticas Académicas Externas	--
Trabajo de Fin de Máster	18
TOTAL	60

Tabla 4a. Resumen del plan de estudios

	Anual
Curso 1	<p>ECTS OBLIGATORIOS: 21</p> <p>Microbiota, Nutrición y Salud (3 ECTS)</p> <p>Microcomponentes de la dieta (3 ECTS)</p> <p>Nutrición e Integración Metabólica (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Fisiopatología (6 ECTS)</p> <p>Perspectivas de la Nutrición Molecular (3 ECTS)</p> <p>Planteamiento científico de los estudios en nutrición humana (3 ECTS)</p> <p>ECTS OPTATIVOS a cursar: 21</p> <p>Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (3 ECTS)</p> <p>Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Legislación Alimentaria (3 ECTS)</p> <p>Seguridad y Eficacia de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Análisis Sensorial de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Empresa Alimentaria y Marketing (3 ECTS)</p> <p>Gestión de Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en la Industria Agroalimentaria (3 ECTS)</p> <p>Nutrigenómica y Nutrición Personalizada (3 ECTS)</p> <p>Política de la Nutrición (3 ECTS)</p> <p>Intolerancias y Alergias Alimentarias (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Cáncer (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Riesgo Cardiovascular (3 ECTS)</p> <p>Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas (3 ECTS)</p>

	Anual
	<p>Soporte Nutricional en Situaciones Especiales (3 ECTS)</p> <p>Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario (3 ECTS)</p> <p>Interacciones Fármaco-Nutriente (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Calidad de Vida del Paciente (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Ciclo Vital (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Obesidad (3 ECTS)</p> <p>Seminarios de Investigación (3 ECTS)</p> <p>Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional (3 ECTS)</p> <p>Componentes Bioactivos (3 ECTS)</p> <p>Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales (3 ECTS)</p> <p>Curso de Formación para la Experimentación con Animales (3 ECTS)</p> <p>Inmunonutrición (3 ECTS)</p> <p>Interpretación de los Resultados Nutricionales (3 ECTS)</p> <p>Investigación Nutricional en la Salud Metabólica (3 ECTS)</p> <p>Metabolómica y Tratamiento de Datos (3 ECTS)</p> <p>Metodología de Investigación Básica (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Patologías (3 ECTS)</p> <p>Investigación, Desarrollo e Innovación desde la industria alimentaria (3 ECTS)</p> <p>Polifenoles y Nutrición (3 ECTS)</p> <p>Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición (3 ECTS)</p> <p>Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales (3 ECTS)</p> <p>ECTS TFM: 18</p> <p>Trabajo de Fin de Máster (18 ECTS)</p>

Tabla 4b. Estructura de las especialidades

Denominación	Asignaturas (Anual 1)	Créditos ECTS
Especialidad en Nutrición Clínica	<p>OB de Especialidad (15 ECTS):</p> <p>Intolerancias y Alergias Alimentarias (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Cáncer (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Riesgo Cardiovascular (3 ECTS)</p> <p>Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas (3 ECTS)</p> <p>Soporte Nutricional en Situaciones Especiales (3 ECTS)</p> <p>OP de Especialidad (a cursar 6 ECTS)</p> <p>Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario (3 ECTS)</p> <p>Interacciones Fármaco-Nutriente (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Calidad de Vida del Paciente (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Ciclo Vital (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Obesidad (3 ECTS)</p>	21

Denominación	Asignaturas (Anual 1)	Créditos ECTS
Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	<p>OB de Especialidad (15 ECTS):</p> <p>Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (3 ECTS)</p> <p>Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Legislación Alimentaria (3 ECTS)</p> <p>Seguridad y Eficacia de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>OP de Especialidad (a cursar 6 ECTS)</p> <p>Análisis Sensorial de los Alimentos (3 ECTS)</p> <p>Empresa Alimentaria y Marketing (3 ECTS)</p> <p>Gestión de Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en la Industria Agroalimentaria (3 ECTS)</p> <p>Nutrigenómica y Nutrición Personalizada (3 ECTS)</p> <p>Política de la Nutrición (3 ECTS)</p>	21
Especialidad en Investigación	<p>OB de Especialidad (3 ECTS):</p> <p>Seminarios de Investigación (3 ECTS)</p> <p>OP de Especialidad (a cursar 18 ECTS)</p> <p>Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional (3 ECTS)</p> <p>Componentes Bioactivos (3 ECTS)</p> <p>Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales (3 ECTS)</p> <p>Curso de Formación para la Experimentación con Animales (3 ECTS)</p> <p>Inmunonutrición (3 ECTS)</p> <p>Interpretación de los Resultados Nutricionales (3 ECTS)</p> <p>Investigación Nutricional en la Salud Metabólica (3 ECTS)</p> <p>Metabolómica y Tratamiento de Datos (3 ECTS)</p> <p>Metodología de Investigación Básica (3 ECTS)</p> <p>Nutrición y Patologías (3 ECTS)</p> <p>Investigación, Desarrollo e Innovación desde la industria alimentaria (3 ECTS)</p> <p>Nutrigenómica y Nutrición Personalizada (3 ECTS)</p> <p>Polifenoles y Nutrición (3 ECTS)</p> <p>Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición (3 ECTS)</p> <p>Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales (3 ECTS)</p>	21

4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla 5. Plan de estudios detallado

Materia 1: Microbiota, Nutrición y Salud	
Número de créditos ECTS	3
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Microbiota, Nutrición y Salud: OB, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>K1.4 Interpretar la relación entre la microbiota intestinal, el metabolismo y los nutrientes.</p> <p>K3.3 Identificar la relación entre microbiota y salud y el papel de los nutrientes.</p> <p>SE2.8 Identificar el papel de la microbiota en la nutrición personalizada y la alimentación funcional.</p> <p>SE4.6 Describir las técnicas de estudio de la microbiota.</p>

Materia 2: Microcomponentes de la Dieta	
Número de créditos ECTS	3
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Microcomponentes de la Dieta: OB, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>K1.1 Describir el papel y la utilización, modificación y eliminación de los micronutrientes del organismo en los procesos metabólicos.</p> <p>SE3.4 Estimar las posibles causas y consecuencias de las deficiencias y/o excesos de los microcomponentes.</p> <p>ST3.3 Producir un texto de calidad (sin errores gramaticales ni ortográficos, con una presentación formal esmerada y un uso adecuado y coherente de las convenciones formales y bibliográficas) [comunicación escrita].</p>

Materia 3: Nutrición e Integración Metabólica	
Número de créditos ECTS	3
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Nutrición e Integración Metabólica: OB, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>K1.3 Identificar la gestión de los macronutrientes en el organismo humano.</p> <p>SE4.8 Identificar las metodologías del estudio del metabolismo.</p> <p>ST3.4 Construir un texto adecuado a la situación comunicativa que sea estructurado, claro, cohesionado, rico y de extensión adecuada con capacidad para transmitir ideas complejas [comunicación escrita].</p> <p>COE1.6 Inferir en la integración de las principales vías metabólicas para entender las respuestas de todo el organismo humano a diferentes situaciones fisiológicas.</p>

Materia 4: Nutrición y Fisiopatología	
Número de créditos ECTS	6
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Nutrición y Fisiopatología: OB, Anual, 6 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>K1.2 Explicar la disponibilidad y gestión de los recursos energéticos de los seres vivos.</p> <p>K3.1 Distinguir las causas y mecanismos que participan en el desarrollo fisiológico temporal del síndrome metabólico.</p> <p>K3.6 Interpretar las causas y mecanismos que participan en el desarrollo de las principales enfermedades relacionadas con la nutrición.</p> <p>ST3.4 Construir un texto adecuado a la situación comunicativa que sea estructurado, claro, cohesionado, rico y de extensión adecuada con capacidad para transmitir ideas complejas [comunicación escrita].</p>

Materia 5: Perspectivas de la Nutrición Molecular	
Número de créditos ECTS	3
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Perspectivas de la Nutrición Molecular: OB, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>K2.3 Indicar cómo los nutrientes interaccionan con el genoma.</p> <p>SE2.6 Distinguir el carácter multidisciplinar de la Nutrición Molecular.</p> <p>ST3.1 Construir un discurso estructurado, claro, cohesionado, rico y de extensión adecuada para transmitir ideas complejas [comunicación oral].</p> <p>ST3.2 Usar los mecanismos de comunicación verbales, no verbales y paraverbales para comunicar al auditorio ideas complejas comprensibles de forma efectiva [comunicación oral].</p> <p>COE2.2 Explicar los avances científicos en nutrición molecular.</p>

Materia 6: Planteamiento Científico de los Estudios en Nutrición Humana	
Número de créditos ECTS	3
Carácter	Obligatorio
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Planteamiento Científico de los Estudios en Nutrición Humana: OB, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	<p>SE1.1 Contrastar la evidencia científica con la pregunta inicial.</p> <p>SE1.2 Determinar las características de los estudios epidemiológicos observacionales y experimentales.</p> <p>SE1.3 Expresar los datos científicos de forma estructurada.</p> <p>SE1.5 Utilizar la estadística como herramienta de la epidemiología.</p> <p>SE4.7 Determinar un protocolo científico aplicando las especificidades de sus apartados.</p> <p>ST1.1 Tratar la información obtenida con criterios de relevancia, fiabilidad y pertenencia utilizando las herramientas y los formatos adecuados mediante las TIC.</p> <p>ST2.1 Seguir un método sistemático para resolver problemas complejos con un enfoque global en entornos multidisciplinarios (identificar la situación problemática, dividir un problema complejo en partes, identificar sus causas y aplicar su conocimiento científico y profesional).</p> <p>COE2.3 Plantear el proceso de una investigación en humanos.</p> <p>COT3.3 Incorporar los conceptos éticos y deontológicos del área de conocimiento en los argumentos, producciones y toma de decisiones.</p>

Materia 7: Especialidad Nutrición Clínica	
Número de créditos ECTS	21 ECTS
Carácter	Optativo
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial. Todas las asignaturas de esta materia son presenciales, excepto: Interacciones Fármaco-nutriente, semipresencial; Nutrición y Calidad de Vida del Paciente, semipresencial.
Asignaturas	Intolerancias y Alergias Alimentarias: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Cáncer: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Riesgo Cardiovascular: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Soporte Nutricional en Situaciones Especiales: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Interacciones Fármaco-Nutriente: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Calidad de Vida del Paciente: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Ciclo Vital: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Obesidad: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	K3.2 Identificar factores de riesgo y protectores en la relación entre alimentación y cáncer. K3.4 Identificar las principales intolerancias y alergias alimentarias, su prevalencia y peligro y su abordaje nutricional. K3.5 Identificar los factores que contribuyen a la obesidad, así como las estrategias de prevención y su abordaje nutricional. COE1.1 Aplicar las técnicas de soporte nutricional artificial, nutrición enteral y nutrición parenteral en diferentes patologías y situaciones clínicas. COE1.3 Establecer recomendaciones nutricionales en función de las necesidades de los individuos a lo largo de la vida. COE1.4 Evaluar la eficacia de diferentes enfoques nutricionales en la reducción del riesgo cardiovascular. COE1.5 Evaluar las posibles interacciones alimento-medicamento, prestando atención al estado nutricional del individuo en diferentes momentos de la vida. COE1.7 Interpretar los mecanismos fisiopatológicos y los tratamientos dietéticos de la diabetes y otras enfermedades metabólicas prevalentes. COE3.1 Diseñar patrones alimenticios para la prevención de enfermedades crónicas COE3.5 Estimar la mejora de la calidad de vida que se puede aportar a un paciente a través de una nutrición óptima. COE3.6 Integrar los aspectos psicológicos que intervienen en el comportamiento alimentario.

Materia 8: Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	
Número de créditos ECTS	21 ECTS
Carácter	Optativo
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial. Todas las asignaturas de esta materia son presenciales, excepto: Empresa alimentaria y Marketing, semipresencial; Nutrigenómica y Nutrición Personalizada, virtual.
Asignaturas	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Legislación Alimentaria: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Seguridad y Eficacia de los Alimentos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Análisis Sensorial de los Alimentos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Empresa Alimentaria y Marketing: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Gestión de Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en la Industria Agroalimentaria: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrigenómica y Nutrición Personalizada: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Política de la Nutrición: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	K2.4 Interpretar los fundamentos de la nutrigenómica y la nutrición personalizada en la promoción de la salud. SE2.1 Analizar las principales características que afectan a la seguridad del consumidor de alimentos y a la confianza que deposita en los atributos que se plasman en el etiquetado alimentario. SE2.2 Aplicar conceptos de organización empresarial, publicidad, comercio e innovación en la industria alimentaria. SE2.3 Aplicar la legislación alimentaria europea y española en el contexto de los alimentos con propiedades atribuidas como saludables. SE2.4 Aplicar las técnicas fundamentales para definir las características sensoriales de los alimentos. SE2.7 Examinar las estrategias disponibles para conseguir una alimentación saludable y sostenible desde el punto de vista político. SE3.2 Desarrollar nuevos productos en la industria alimentaria. SE3.3 Diferenciar las principales modificaciones físico-químicas del procesado de alimentos y las interacciones nutrientes-matriz alimentaria. COE3.2 Diseñar alimentos funcionales y nutraceuticos. COE3.4 Diseñar proyectos de I+D+i en la industria agroalimentaria

Materia 9: Especialidad Investigación	
Número de créditos ECTS	21 ECTS
Carácter	Optativo
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial. Todas las asignaturas de esta materia son presenciales, excepto: Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional, semipresencial; Nutrición y Patologías, virtual; Nutrigenómica y Nutrición Personalizada, virtual; Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición, virtual.
Asignaturas	Seminarios de Investigación: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Componentes Bioactivos: OP, Anual, 3 ECTS, Inglés Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Curso de Formación para la Experimentación con Animales: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Inmunonutrición: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Interpretación de los Resultados Nutricionales: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Investigación Nutricional en la Salud Metabólica: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Metabolómica y Tratamiento de Datos: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Metodología de Investigación Básica: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Nutrición y Patologías: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Investigación, Desarrollo e Innovación desde la industria alimentaria: OP, Anual, 3 ECTS, Inglés Nutrigenómica y Nutrición Personalizada: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Polifenoles y Nutrición: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición: OP, Anual, 3 ECTS, Inglés Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales: OP, Anual, 3 ECTS, Castellano
Resultados del aprendizaje	K2.1 Identificar los efectos de los componentes bioactivos de los alimentos en la funcionalidad celular. K2.2 Identificar los mecanismos de acción moleculares de los componentes bioactivos de los alimentos. K2.4 Interpretar los fundamentos de la nutrigenómica y la nutrición personalizada en la promoción de la salud. K2.5 Resumir los ámbitos de la investigación en la nutrición y los métodos que se utilizan.

Materia 9: Especialidad Investigación

- SE2.5 Determinar casos recientes de desarrollo e innovación en nutrición y salud.
- SE3.1 Analizar cómo la dieta puede modular la salud.
- SE3.5 Interpretar los efectos de nutrientes o alimentos sobre la funcionalidad del sistema inmunitario.
- SE4.1 Analizar datos de ciencias ómicas con herramientas bioinformáticas y estadísticas.
- SE4.2 Analizar los estudios de epigenética nutricional mediante métodos bioinformáticos
- SE4.3 Aplicar el método científico en los trabajos de investigación y divulgación científica en nutrición.
- SE4.4 Aplicar el modelo experimental de cultivos celulares en estudios nutricionales.
- SE4.5 Aplicar técnicas bio y quimioinformáticas en la investigación en nutrición.
- SE4.9 Interpretar los avances científicos y metodológicos en los estudios nutricionales en salud metabólica.
- SE4.10 Interpretar los datos de estudios empíricos en nutrición.
- SE4.11 Interpretar los resultados de los estudios epidemiológicos de alimentación y nutrición humana.
- SE4.12 Practicar en la manipulación de animales y en el diseño de proyectos y procedimientos.
- COE3.1 Discriminar entornos profesionales diversos especializados en investigación en nutrición y metabolismo.

Materia 10: Trabajo de Fin de Máster	
Número de créditos ECTS	18 ECTS
Carácter	TFM
Organización temporal	Anual
Modalidad	Presencial
Asignaturas	Trabajo de Fin de Máster: TFM, Anual, 18 ECTS, Catalán/Castellano/Inglés
Resultados del aprendizaje	<p>SE1.4 Interpretar los resultados de estudios nutricionales bibliográficos.</p> <p>SE4.13 Utilizar la metodología y análisis de datos en un proyecto concreto en el ámbito de la nutrición.</p> <p>ST1.1 Tratar la información obtenida con criterios de relevancia, fiabilidad y pertinencia utilizando las herramientas y los formatos adecuados mediante las TIC.</p> <p>ST1.2 Elaborar valoraciones, utilizando las herramientas y los formatos adecuados que ofrecen las TIC.</p> <p>ST1.3 Intercambiar resultados y valoraciones en contextos académicos, científicos y/o profesionalizadores utilizando las TIC.</p> <p>ST2.1 Seguir un método sistemático para resolver problemas complejos con un enfoque global en entornos multidisciplinares (identificar la situación problemática, dividir un problema complejo en partes, identificar sus causas y aplicar su conocimiento científico y profesional).</p> <p>ST2.2 Diseñar una nueva solución utilizando los recursos necesarios y disponibles para resolver el problema.</p> <p>ST2.3 Evaluar la solución propuesta con un modelo realista y con un enfoque multidisciplinar (encontrar limitaciones y proponer mejoras).</p> <p>ST3.1 Construir un discurso estructurado, claro, cohesionado, rico y de extensión adecuada para transmitir ideas complejas [comunicación oral].</p> <p>ST3.2 Usar los mecanismos de comunicación verbales, no verbales y paraverbales para comunicar al auditorio ideas complejas comprensibles de forma efectiva [comunicación oral].</p> <p>ST3.3 Producir un texto de calidad (sin errores gramaticales ni ortográficos, con una presentación formal esmerada y un uso adecuado y coherente de las convenciones formales y bibliográficas) [comunicación escrita].</p> <p>ST3.4 Construir un texto adecuado a la situación comunicativa que sea estructurado, claro, cohesionado, rico y de extensión adecuada con capacidad para transmitir ideas complejas [comunicación escrita].</p> <p>COE1.2 Desarrollar de forma autónoma un proyecto en el ámbito de la nutrición y el metabolismo.</p> <p>COE2.1 Aplicar las técnicas propias del campo científico en un proyecto concreto de nutrición y metabolismo.</p> <p>COE3.7 Participar en un proyecto profesional en un entorno profesional o de investigación en el ámbito de la nutrición y el metabolismo.</p> <p>COT1.1 Identificar los objetivos y tareas del equipo, y el rol de las personas que lo integran en contextos complejos.</p> <p>COT1.2 Actuar con otros equipos para conseguir conjuntamente los objetivos.</p>

Materia 10: Trabajo de Fin de Máster

- COT1.3 Aplicar cambios y mejoras para conseguir los objetivos mediante sinergias positivas dentro y fuera del equipo.
- COT2.1 Identificar motivaciones, expectativas, puntos fuertes y ámbitos de mejora en el ámbito profesional.
- COT2.2 Analizar el entorno profesional propio de la especialidad.
- COT2.3 Diseñar itinerarios profesionales específicos para la mejora continua del propio aprendizaje.
- COT.3.1 Incorporar la perspectiva medioambiental en los argumentos, producciones y toma de decisiones.
- COT3.2 Incorporar la perspectiva de género en los argumentos, producciones y toma de decisiones.
- COT3.3 Incorporar los conceptos éticos y deontológicos del área de conocimiento en los argumentos, producciones y toma de decisiones.

4.2. Actividades y metodologías docentes

4.2.a) Materias obligatorias y optativas

Metodología	Actividad formativa	Descripción
TEORÍA	Actividades Introdutorias	Actividades dirigidas a tomar contacto y recoger información de los estudiantes y presentación de la asignatura.
	Sesión Magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura.
	Estudios Previos	Búsqueda, lectura y trabajo de documentación, propuesta de solución de ejercicios a realizar en el laboratorio... por parte del estudiante.
PRÁCTICA	Seminarios	Trabajo en profundidad sobre un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el quehacer profesional.
	Resolución de problemas	Formulación, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura.
	Supuestos prácticos/ estudio de casos	Planteamiento de una situación (real o simulada) en la que debe trabajar el estudiante para dar una solución argumentada al tema, resolver una serie de preguntas concretas o realizar una reflexión global.
	Prácticas TIC	Aplicar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado. Ejercicios prácticos a través de las TIC.
	Talleres	Integra teoría con práctica mediante la investigación operativa y el descubrimiento. Se suele realizar en equipo. Se caracteriza por la sistematización y el uso de material especializado de acuerdo con el tema tratado para la elaboración de un trabajo práctico final.
	Debates/Foros de discusión	Actividad donde dos o más grupos defienden posturas contrarias sobre un tema determinado. Foro de discusión en caso de que se realice a través de TIC.
	Presentaciones	Exposición oral por parte de los estudiantes de un tema concreto o de un trabajo (previa presentación escrita).
	Trabajos	Trabajos que realiza el estudiante.
PROYECTOS	Prácticas en laboratorios	Aplicar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado. Ejercicios prácticos a través de los diferentes laboratorios.
PRÁCTICA CLÍNICA	Prácticas clínicas	Integración personal de la práctica profesional en el mundo sanitario.

4.2.b) Trabajo de fin de Máster

Metodología	Actividad formativa	Descripción
TRABAJO DE FIN DE MÁSTER	Selección/asignación del TFM	Selección y asignación de la temática a desarrollar del trabajo de fin de máster.
	Seguimiento	Entrevistas que el estudiante mantiene con su tutor/a o tutores/as de trabajo de fin de máster en diferentes momentos del desarrollo del trabajo.
	Elaboración del TFM	Elaboración de un trabajo por parte del estudiante en el que se plasmará el logro de los resultados de aprendizaje del máster.
	Presentación y defensa pública del TFM	Defensa oral por parte de los estudiantes del trabajo de fin de máster.

En el anexo 4 se detalla más información sobre el desarrollo de Trabajo de Fin de Máster.

4.2. c) Metodologías docentes

Las etiquetas teoría, práctica y proyectos son agrupaciones de las actividades formativas en base a su naturaleza y tipos de agrupación. Es el concepto que de forma sintética representa la metodología que después se llevará a cabo. Son etiquetas que utilizamos a nivel de gestión interna.

Metodología docente	Descripción
TEORÍA	Metodología mayoritariamente expositiva pero también incorpora la participación del estudiantado en gran grupo.
PRÁCTICA	Metodología activa por parte del estudiantado, ésta alterna también reflexiones y aportaciones del profesorado.
PROYECTOS	El protagonista es el estudiantado. Es una metodología activa que potencia tanto el trabajo autónomo como el trabajo en equipo. En este caso la agrupación de los estudiantes es en grupo pequeño y el rol del profesorado es de guía.
PRÁCTICA CLÍNICA	Metodología activa por parte del estudiantado, ésta alterna también reflexiones y aportaciones del profesorado en un entorno laboral.

En lo que se refiere al Trabajo de Fin de Máster, por tratarse de una asignatura con características específicas, anteriormente se han especificado las metodologías que se utilizan.

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a) Evaluación de las materias obligatorias y optativas

Tipología	Sistema de Evaluación	Descripción
ACTIVIDADES FORMATIVAS EVALUABLES	Estudios previos	Búsqueda, lectura y trabajo de documentación, propuesta de solución de ejercicios a realizar en el laboratorio... por parte del estudiante.
	Foros de discusión / Debates	Actividad donde dos o más grupos defienden posturas contrarias sobre un tema determinado. Foro de discusión en caso que se realice a través de TIC.
	Prácticas a través de TIC	Aplicar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado. Ejercicios prácticos a través de las TIC.
	Presentaciones	Exposición oral por parte de los estudiantes de un tema concreto o de un trabajo (previa presentación escrita).
	Resolución de problemas/ejercicios	Formulación, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura.
	Seminarios	Trabajo en profundidad sobre un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el quehacer profesional.
	Trabajos	Trabajos que realiza el estudiante.
EXÁMENES	Pruebas de desarrollo	Pruebas que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los estudiantes deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia. La respuesta que dan es extensa.
	Pruebas objetivas de preguntas cortas	Pruebas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los estudiantes deben responder de manera directa mediante los conocimientos que tienen sobre la materia. La respuesta que da el estudiante es breve.
	Pruebas objetivas de tipo test	Pruebas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta. Los estudiantes seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.
	Pruebas mixtas	Pruebas que combinan preguntas de desarrollo, preguntas objetivas de preguntas cortas y / o pruebas objetivas tipo test.
	Pruebas prácticas	Pruebas que incluyen actividades, problemas o casos a resolver. Los estudiantes deben dar respuesta a la actividad planteada, plasmando de manera práctica, los conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura.

4.3.b) Evaluación del Trabajo de fin de Máster

Tipología	Sistema de Evaluación	Descripción
TRABAJO DE FIN DE GRADO / MÁSTER	Seguimiento	Evaluación del seguimiento del estudiante por parte del tutor/a o tutores/as del trabajo de fin de grado/máster.
	Elaboración del TFM	Evaluación del trabajo realizado por el estudiante.
	Presentación y defensa pública del TFM	Evaluación de la presentación y defensa del trabajo de fin de grado/máster.

En el anexo 4 se detalla más información sobre la evaluación del Trabajo de Fin de Máster.

4.4. Estructuras curriculares específicas

No aplica.

5. Personal académico y de apoyo a la docencia

5.1. Perfil básico del profesorado

5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título

La carga docente necesaria para llevar a cabo el plan de estudios propuesto queda asumida completamente por la plantilla actual de profesorado de los departamentos implicados en la docencia de las actividades del plan de estudios propuesto. El coste económico del profesorado implicado, al tratarse de plantilla presupuestada en el capítulo I de las universidades participantes, queda asumido por cada una de ellas.

Respecto a los criterios de asignación de la docencia, serán los departamentos de cada universidad los responsables de aportar los recursos de personal docente con los que cuenta. Las obligaciones docentes que tenga asignadas, en vista de la fuerza docente que le corresponde, constituye su carga docente obligada, la cual será responsabilidad colectiva del departamento.

Con carácter general, el conjunto nuclear de materias del plan de estudios será impartido por profesorado permanente de las universidades participantes. La figura del profesorado asociado, de acuerdo a su dedicación parcial y sujeta a cambios anuales de disponibilidad horaria, se utilizará principalmente en asignaturas optativas de perfil profesional y de carácter más complementario.

5.1.b) Estructura de profesorado

Tabla 6. Resumen del profesorado asignado al título

Categoría	Núm.	ECTS (%)	Doctores/as (%)	Acreditados/as (%)	Sexenios vivos	Quinquenios vivos
Permanentes 1	54	75,9%	100%	100%	46	49
Permanentes 2	-	-	-	-	-	-
Lectores	9	5,1%	100%	100%	5	4
Asociados	22	12,8%	68,2%	27,3%	n.a.	n.a.
Otros	7	2,6%	71,4%	14,3%	-	-
Total	92	100%	89,1%	76,1%	51	53

Permanentes 1: profesorado permanente para el que es necesario ser doctor (CC, CU, CEU, TU, agregado y asimilables en centros privados).

Permanentes 2: profesorado permanente para el que no es necesario ser doctor (TEU, colaboradores y asimilables en centros privados).

Otros: profesorado visitante, investigadores postdoctorales, investigadores predoctorales en formación, profesores eméritos, colaboradores externos, profesores sustitutos y profesores visitantes con contrato.

El profesorado funcionario (CU, TU, CEU y TEU) se considerará acreditado.

No se ha considerado el profesorado del TFM, a excepción de los coordinadores, por ser mayoritariamente profesorado variable.

Total no considerado del TFM: 1025 ECTS.

La tabla 6 muestra un elevado % de profesorado doctor y acreditado. Los datos en relación con la experiencia docente e investigadora indican que el profesorado reúne los requisitos de nivel de calificación académica exigidos por la titulación.

Respeto al profesorado asociado, cabe destacar que ha sido seleccionado cuidadosamente por su experiencia laboral o investigadora. Por su perfil curricular, aportan una visión profesional real que se complementa con la formación de carácter más académico que imparte el profesorado permanente. Este profesorado se utilizará mayoritariamente en asignaturas optativas de perfil profesional. Debido a que el máster tiene 3 itinerarios formativos, es necesario un número importante de

profesorado asociado para cubrir esta visión profesional real. Aunque no está incluido en la Tabla 6, también se utilizará profesor asociado en la asignatura de TFM debido a su carácter profesionalizador.

El colectivo "otros" es muy minoritario y comprende principalmente profesorado sustituto e investigadores postdoctorales, además de colaboradores externos, profesorado emérito y visitantes con contrato.

Gran parte del profesorado tiene una experiencia docente de más de 10 años en el mundo universitario, tanto en el ámbito de las ciencias como en el de la salud. Además, participan en numerosos proyectos de investigación estatales y europeos integrados en grupos de investigación consolidados y reconocidos por la Generalitat de Cataluña, como son:

Universidad Rovira i Virgili:

- 2021 SGR 00030 [GRUP D'ESTUDI DE MALALTIES METABÒLIQUES ASSOCIADES A INSULINRESISTÈNCIA](#)
- 2021 SGR 00031 [Quimioinformàtica i Nutrició](#)
- 2021 SGR 00105 [Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental](#)
- 2021 SGR 00149 [Recerca en Neurocomportament i Salut](#)
- 2021 SGR 00201 [Molecular Bioactivity of Food- Bioactivitat Molecular dels Aliments](#)
- 2021 SGR 00213 [Nutrició, metabolisme i malalties mentals](#)
- 2021 SGR 00220 [Unitat de Recerca Biomèdica](#)
- 2021 SGR 00221 [NUTRIGENÒMICA](#)
- 2021 SGR 00336 [Alimentació, Nutrició, Desenvolupament i Salut Mental](#)
- 2021 SGR 00632 [Nutrició i Salut Mental](#)
- 2021 SGR 00815 [Unitat de Recerca de Lípids i Arteriosclerosi](#)
- 2021 SGR 00817 [Grup de Recerca en Nutrició Funcional, Oxidació i Malaltia Cardiovascular](#)
- 2021 SGR 00829 [Grup de Recerca en Diabetis i co-morbiditats associades](#)
- 2021 SGR 00842 [Metabolomics Interdisciplinary Laboratory](#)
- 2021 SGR 01414 [SÈPSIA, INFLAMACIÓ I SEGURITAT DEL MALALT CRÍTIC / Intel·ligència Artificial](#)

Universidad de Barcelona:

- 2021 SGR 0687 [Biomarcadors i Metabolòmica Nutricional i dels Aliments](#)
- 2021 SGR 0288 [Grup de Recerca en Envel·liment i Neurodegeneració](#)
- 2021 SGR 0289 [IMMUNONUTRICIÓ I TERÀPIA GÈNICA](#)
- 2021 SGR 0315 [Grup de recerca en biodiversitat i biosistemàtica vegetals \(GReB\)](#)
- 2021 SGR 0334 [Polifenols naturals i altres components bioactius presents en els aliments](#)
- 2021 SGR 0350 [Grup de Bioquímica Integrativa](#)
- 2021 SGR 0367 [Estudi del metabolisme en l'obesitat i malalties associades \(METABESITY\)](#)
- 2021 SGR 0669 [SISTEMES NANOSTRUCTURATS D'ALLIBERAMENT CONTROLAT DE FÀRMACS](#)
- 2021 SGR 0687 [Biomarcadors i Metabolòmica Nutricional i dels Aliments](#)
- 2021 SGR 0762 [Economic History and Development \(Industry, Business, Sustainability\)](#)
- 2021 SGR 0854 [Lípids i compostos bioactius \(Cadena alimentària i salut\). Acrònim: LIBIFOOD](#)
- 2021 SGR 0861 [Compostos bioactius dels aliments](#)

En cuanto a la participación de la Universidad de les Illes Balears en el Máster, la totalidad del profesorado es permanente y acreditado, con amplia experiencia docente en el Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada, y forman parte del grupo de investigación [Nutrigenómica, Biomarcadores y Evaluación de riesgos de esta universidad](#).

5.2. Perfil detallado del profesorado

5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

Tabla 7a. Detalle del profesorado asignado al título por áreas o ámbitos de conocimiento

Departamento de Bioquímica y Biotecnología (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Bioquímica y Biología Molecular	
Área o ámbito de conocimiento 2: Nutrición y Bromatología	
Nº de profesores/as	20
Nº y % de doctores/as	18 (90,0%)
Nº y % de acreditados/as	16 (80,0%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 12 Lectores: 1 Asociados: 7
Materias / Asignaturas	1-Microbiota, Nutrición y Salud / MICROBIOTA, NUTRICIÓN Y SALUD 3-Nutrición e Integración Metabólica / NUTRICIÓN E INTEGRACIÓN METABÓLICA 5-Perspectivas de la Nutrición Molecular / PERSPECTIVAS DE LA NUTRICIÓN MOLECULAR 7-Especialidad Nutrición Clínica / SOPORTE NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / ASPECTOS TECNOLÓGICOS DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / EMPRESA ALIMENTARIA Y MARKETING 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / GESTIÓN DE PROYECTOS DE I+D+i EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTÇARIA 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / SEGURIDAD Y EFICACIA DE LOS ALIMENTOS 9-Especialidad Investigación / BIOINFORMÁTICA APLICADA A LA EPIGENÉTICA NUTRICIONAL 9-Especialidad Investigación / COMPONENTES BIOACTIVOS

Departamento de Bioquímica y Biotecnología (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Bioquímica y Biología Molecular	
Área o ámbito de conocimiento 2: Nutrición y Bromatología	
	9-Especialidad Investigación / INVESTIGACIÓN NUTRICIONAL EN LA SALUD METABÓLICA 9-Especialidad Investigación / POLIFENOLES Y NUTRICIÓN 9-Especialidad Investigación / QUIMIOINFORMÁTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN 9-Especialidad Investigación / SEMINARIOS DE INVESTIGACIÓN 10-TFM / TFM GENÉTICA MOLECULAR (Complemento de Formación) REGULACIÓN DEL METABOLISMO (Complemento de Formación) SEÑALIZACIÓN CELULAR (Complemento de Formación)
ECTS impartidos (previstos)	82,55 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	2210 ECTS

Departamento de Medicina y Cirugía (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Cirugía	
Área o ámbito de conocimiento 2: Medicina	
Área o ámbito de conocimiento 3: Patología General	
Nº de profesores/as	11
Nº y % de doctores/as	8 (72,7%)
Nº y % de acreditados/as	7 (63,6%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 5 Lectores: 2 Asociados: 4
Materias / Asignaturas	6-Planteamiento Científico de los Estudios de Nutrición Humana / PLANTEAMIENTO CIENTÍFICO DE LOS ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA 7-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN, DIABETES Y OTRAS ENFERMEDADES METABÓLICAS 9-Especialidad Investigación / CURSO DE FORMACIÓN PARA LA EXPERIMENTACIÓN CON ANIMALES 9-Especialidad Investigación / SEMINARIOS DE INVESTIGACIÓN 9-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y CÁNCER 9-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y RIESGO CARDIOVASCULAR 10-TFM / TFM
ECTS impartidos (previstos)	26,30 ECTS

Departamento de Medicina y Cirugía (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Cirugía	
Área o ámbito de conocimiento 2: Medicina	
Área o ámbito de conocimiento 3: Patología General	
ECTS disponibles (potenciales)	2663 ECTS

Departamento de Ciencias Médicas Básicas (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Farmacología	
Área o ámbito de conocimiento 2: Fisiología Humana	
Área o ámbito de conocimiento 3: Medicina Preventiva	
Nº de profesores/as	17
Nº y % de doctores/as	16 (94,1%)
Nº y % de acreditados/as	12 (70,6%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 6 Lectores: 4 Asociados: 5 Otros: 2
Materias / Asignaturas	6-Planteamiento Científico de los Estudios de Nutrición Humana / PLANTEAMIENTO CIENTÍFICO DE LOS ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA 7-Especialidad Nutrición Clínica / INTERACCIONES FÁRMACO-NUTRIENTE 7-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y CALIDAD DE VIDA DEL PACIENTE 9-Especialidad Investigación / CURSO DE FORMACIÓN PARA LA EXPERIMENTACIÓN CON ANIMALES 9-Especialidad Investigación / INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS NUTRICIONALES 9-Especialidad Investigación / SEMINARIOS DE INVESTIGACIÓN 9-Especialidad Investigación / TRATAMIENTO INFORMÁTICO DE DATOS EN ESTUDIOS NUTRICIONALES 10-TFM / TFM
ECTS impartidos (previstos)	17,66 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1849,5 ECTS

Departamento de Psicología (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Personalidad, evaluación y tratamiento psicológico	
Área o ámbito de conocimiento 2: Psicobiología	
Nº de profesores/as	4
Nº y % de doctores/as	2 (50,0%)
Nº y % de acreditados/as	2 (50,0%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 2 Otros: 2
Materias / Asignaturas	7-Especialidad Nutrición Clínica / ASPECTOS PSICOLÓGICOS Y ALTERACIONES DES COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO 9-Especialidad Investigación / CURSO DE FORMACIÓN PARA LA EXPERIMENTACIÓN CON ANIMALES
ECTS impartidos (previstos)	4,14 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1678 ECTS

Departamento de Ingeniería Electrónica, Eléctrica y Automática (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Teoría de la Señal y Comunicación	
Nº de profesores/as	1
Nº y % de doctores/as	1 (100%)
Nº y % de acreditados/as	1 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Asociados: 1
Materias / Asignaturas	9-Especialidad Investigación / METABOLÓMICA Y TRATAMIENTO DE DATOS
ECTS impartidos (previstos)	2,65 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1542,5 ECTS

Departamento de Ingeniería Química (URV)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Estadística e investigación operativa	
Nº de profesores/as	1
Nº y % de doctores/as	1 (100%)
Nº y % de acreditados/as	1 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1
Materias / Asignaturas	ESTADÍSTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN (Complemento de Formación)
ECTS impartidos (previstos)	2,65 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1359,5 ECTS

Departamento de Bioquímica y Fisiología (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Bioquímica y Biología Molecular	
Área o ámbito de conocimiento 2: Fisiología	
Nº de profesores/as	17
Nº y % de doctores/as	16 (94,1%)
Nº y % de acreditados/as	14 (82,4%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 11 Lectores: 2 Asociados: 2 Otros: 2
Materias / asignaturas	4-Nutrición y Fisiopatología / NUTRICIÓN Y FISIOPATOLOGÍA 7-Especialidad Nutrición Clínica / INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS 9-Especialidad Investigación / CULTIVOS CELULARES COMO MODELO EXPERIMENTAL PARA ESTUDIOS NUTRICIONALES 9-Especialidad Investigación / INMUNONUTRICIÓN 9-Especialidad Investigación / METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN BÁSICA 10-TFM / TFM FISIOLOGÍA (Complemento de Formación) FUNDAMENTOS DE INMUNOLOGÍA (Complemento de Formación) PRÁCTICAS DE LABORATORIO DE BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN (Complemento de Formación)
ECTS impartidos (previstos)	18,3 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1752 ECTS

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Nutrición y Bromatología	
Área o ámbito de conocimiento 2: Bioquímica y Biología Molecular	
Nº de profesores/as	9
Nº y % de doctores/as	8 (88,9%)
Nº y % de acreditados/as	5 (55,6%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 5 Asociados: 3 Otros: 1
Materias / asignaturas	7-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y CICLO VITAL 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS 8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / DISEÑO Y FORMULACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Nutrición y Bromatología	
Área o ámbito de conocimiento 2: Bioquímica y Biología Molecular	
	8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 9-Especialidad Investigación / INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN DESDE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 10-TFM / TFM ALIMENTOS (Complemento de Formación) FUNDAMENTOS DE DIETÉTICA (Complemento de Formación) FUNDAMENTOS DEDIETOTERAPIA (Complemento de Formación)
ECTS impartidos (previstos)	16,8 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	2496 ECTS

Departamento de Bioquímica y Biomedicina Molecular (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Nutrición y Bromatología	
Área o ámbito de conocimiento 2: Bioquímica y Biología Molecular	
Nº de profesores/as	5
Nº y % de doctores/as	5 (100%)
Nº y % de acreditados/as	5 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 5
Materias / asignaturas	2-Microcomponentes de la Dieta / MICROCOMPONENTES DE LA DIETA 4-Nutrición y Fisiopatología / NUTRICIÓN Y FISIOPATOLOGÍA 7-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y OBESIDAD 9-Especialidad Investigación / SEMINARIOS DE INVESTIGACIÓN 9-Especialidad Nutrición Clínica / NUTRICIÓN Y CICLO VITAL 10-TFM / TFM FUNDAMENTOS DE DIETÉTICA (Complemento de Formación) FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN (Complemento de Formación) PRÁCTICAS DE LABORATORIO DE BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN (Complemento de Formación)
ECTS impartidos (previstos)	18,9 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1776 ECTS

Departamento de Biología, Sanidad y Medio Ambiente (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Botánica	
Nº de profesores/as	1
Nº y % de doctores/as	1 (100%)
Nº y % de acreditados/as	1 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1
Materias / asignaturas	9-Especialidad Investigación / METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN BÁSICA
ECTS impartidos (previstos)	0,6 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1380 ECTS

Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica, y Físicoquímica (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Físicoquímica	
Nº de profesores/as	1
Nº y % de doctores/as	1 (100%)
Nº y % de acreditados/as	1 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1
Materias / asignaturas	9-Especialidad Investigación / METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN BÁSICA
ECTS impartidos (previstos)	0,6 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	3360 ECTS

Departamento de Historia Económica, Instituciones, Política y Economía Mundial (UB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Economía Aplicada	
Nº de profesores/as	1
Nº y % de doctores/as	1 (100%)
Nº y % de acreditados/as	1 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1
Materias / asignaturas	8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / POLÍTICA DE LA NUTRICIÓN
ECTS impartidos (previstos)	3 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	1704 ECTS

Departamento de Biología Fundamental y Ciencias de la Salud (UIB)	
Área o ámbito de conocimiento 1: Bioquímica y Biología Molecular	
Nº de profesores/as	4
Nº y % de doctores/as	4 (100%)
Nº y % de acreditados/as	4 (100%)
Nº de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 4
Materias / asignaturas	8-Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos / NUTRIGENÓMICA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA 9-Especialidad Investigación / NUTRIGENÓMICA Y NUTRICIÓN PERSONALIZADA 9-Especialidad Investigación / NUTRICIÓN Y PATOLOGÍAS
ECTS impartidos (previstos)	6 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	273,8 ECTS

La gestión del personal académico que imparte la docencia del título se describe en el proceso PR-FQ-021 Gestión de los recursos docentes. Véase apartado 8.1 para acceder a los procesos del Sistema Interno de Garantía de la Calidad del centro.

5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor

El máster cuenta con más de 90 profesores pertenecientes a tres universidades (URV, UB y UIB), que incluye un elevado número de profesionales expertos en las materias específicas del máster. La mayoría es profesorado permanente que imparte la mayor parte de los créditos del máster. De hecho, el profesorado permanente del máster está formado mayoritariamente por catedráticos de universidad con una dilatada experiencia en docencia. Todo el profesorado permanente y lector está acreditado, ya sea directamente por su condición de Personal Docente e Investigador funcionario (CU, TU), o por haber superado un proceso de acreditación para poder ocupar su plaza (Agregados, Lectores). Solo el 24% (22 profesores) de los profesores del máster no están acreditados y de los profesores no acreditados, el 64% (14 profesores) son doctores. Adicional a este profesorado, puede intervenir profesorado no acreditado como tutores en la asignatura de TFM, aunque este profesorado es variable, serán doctores con experiencia en investigación, nutrición clínica o alimentos funcionales.

El 73% (16 profesores) del profesorado no acreditado es profesorado asociado, que impartirá mayoritariamente asignaturas optativas de perfil profesional y de carácter más complementario. Este profesorado ha sido seleccionado cuidadosamente por su experiencia laboral, ya que, por su perfil curricular, aportan una visión profesional real que se complementa con la formación de carácter más académico que imparte el profesorado permanente. Estos serán principalmente profesionales clínicos vinculados a hospitales públicos y privados, o a reputados centros de investigación y empresas como el Eurecat, Uriach u Ordesa.

Profundizando en los perfiles profesionales de este personal, el perfil mayoritario del profesorado no doctor corresponde a profesionales del ámbito sanitario (nutricionistas, dietistas, médicos y una psicóloga) que imparten docencia en

asignaturas optativas. Así mismo, también imparte docencia en asignaturas optativas dos profesionales no doctoras de la farmacéutica Uriach y la empresa alimentaria Dallant. Este profesorado participa en asignaturas optativas que requieren un mayor grado de especialización. En el curso 2023-24, dos investigadores predoctorales también participan en asignaturas de carácter experimental. Finalmente, en el TFM el profesorado es variable cada curso académico y participan no doctores mayoritariamente como tutores profesionales de los estudiantes ya que en el curso 2023-24 todo estudiante tiene un tutor académico doctor de la universidad.

Concretamente, en el curso 23-24, participaron en el máster 8 profesores no doctores con los siguientes perfiles:

ID	Universidad	Categoría PDI	Formación	Titulaciones con docencia impartida	Entidad de trabajo y cargo	Grupo de investigación
1	UB	Profesor asociado	Ingeniería Alimentaria	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012); Máster de Desarrollo e innovación de alimentos (UB)	Técnico I+D en empresa alimentaria Dallant	
2	URV	Profesor asociado	Licenciatura en Medicina y Cirugía	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012),1420-GRADO EN MEDICINA (2009),1422-GRAD EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (2010)	Medico en Hospital Universitari Sant Joan de Reus	NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN, CRECIMIENTO Y SALUD MENTAL (2017 SGR 00691)
2	URV	Profesor asociado	Licenciatura en Biología	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012)	Dirección del departamento de Gestión de Proyectos Globales a Uriach Consumer Healthcare, S. L.	
4	URV	Profesor asociado	Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012),1422-GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (2010)	Dietista en Hospital Universitari de Tarragona Joan XXIII	Diabetes y Alteraciones Metabólicas Asociadas (DIAMET)
5	URV	Profesor asociado	Licenciatura en Medicina	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012),1420-GRADO EN MEDICINA (2009)	Endocrina en Hospital Viamed Monegal	Diabetes y Alteraciones Metabólicas Asociadas (DIAMET)
6	URV	Profesor Substituto	Grado en Psicología	1168- PSICOLOGIA GENERAL SANITARIA (2014); 1367- NUTRICIÓN Y	Psicóloga General Sanitaria en el Instituto Catalán de la Salud	

ID	Universidad	Categoría PDI	Formación	Titulaciones con docencia impartida	Entidad de trabajo y cargo	Grupo de investigación
				METABOLISMO (2012)		
7	UB	Investigador Predoctoral en formación	Licenciada en Ciencias de la Nutrición	1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012) Grado de Farmacia (UB)	Investigador Predoctoral en formación	Lípidos y compuestos bioactivos (cadena alimentaria y salud). LIBIFOOD
8	URV	Investigador Predoctoral en formación	Grado en Bioquímica y Biología Molecular	1120-GRADO EN PSICOLOGIA (2009),1367- NUTRICIÓN Y METABOLISMO (2012),1463- CIENCIAS DEL SISTEMA NERVIOSO (2015)	Investigador Predoctoral en formación	Neurolab (SGR-149)

No se ha considerado el profesorado del TFM, por ser mayoritariamente profesorado variable.

Un aspecto importante es que el equipo docente lo integran profesionales reconocidos tanto por su trayectoria docente e investigadora en centros universitarios, como fuera de éstos. En el apartado 5.1.b se han referenciado los grupos de investigación reconocidos por la Generalitat de Catalunya que integran a muchos de los profesores implicados en la docencia del máster.

5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

Se dispone del profesorado necesario para la impartición de la titulación.

5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

Área	Apoyo a titulaciones
Universidad Rovira i Virgili	
Oficina de Apoyo a Decanato Facultad de Química	Gestión de la Facultad de Química (FQ)
	Apoyo a la calidad de la docencia
USGD-Departamento Química, Analítica- Departamento Química Física i Inorgánica- Departamento Bioquímica y Biotecnología	Organización, ejecución, seguimiento y control de las tareas de la Secretaría del Departamento.
USGD-Departamento Ciencias Médicas Básicas-Departamento de Medicina y Cirugía	Organización, ejecución, seguimiento y control de las tareas de la Secretaría del Departamento.
Secretaría de Gestión Académica Campus Sescelades	Admisión y matrícula / Expedientes y títulos: Gestión de los expedientes académicos y títulos, atención a los usuarios y gestión administrativa de la admisión y matrícula.
Oficina Logística del Campus Sescelades	Apoyo a la docencia: Administración de espacios (aulas y espacios comunes). Atención multimedia del campus. Recepción y atención a los usuarios.
CRAI Campus Sescelades	Información y documentación: Atención al usuario y especialistas en biblioteconomía.
Universidad de Barcelona	
Oficina de Asuntos Generales de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	Gestionar los asuntos relacionados con el personal, gestionar el Plan de Dedicación del Profesorado, elaborar y gestionar el presupuesto, gestionar los espacios.
Secretaría de estudiantes y docencia de la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	Gestión de la mayoría de los trámites administrativos relacionados con la actividad académica del estudiante. También tiene asignada la responsabilidad de apoyo a los órganos académicos del Centro, a las enseñanzas adscritas y a la docencia.

6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

6.1. Recursos materiales y servicios

6.1.1 Medios materiales

Este máster interuniversitario se desarrolla en cuatro centros universitarios:

En la URV:

- [Facultad de Química](#) (Campus Sescelades, Tarragona), que ocupa casi 19 hectáreas y ofrece más de 1000 m² de [aulas de docencia](#), 6 laboratorios de docencia (1000 m²), 2 aulas de informática (100 m²), 27 laboratorios de investigación y 52 despachos.
- [Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud](#) (Campus Bellisens, Reus), que además de su aulario y laboratorios de prácticas dispone de:
 - [Estabulario y otros equipamientos](#)
 - [Unidad docente del Hospital Universitario Sant Joan de Reus](#)
 - [Unidad docente del Hospital Universitario Joan XXIII de Tarragona](#)

Además, el Centro de Ciencias Ómicas de Reus (COS, <http://omicscentre.com/presentation/>) y del Servicio de Recursos Científicos y Técnicos de la URV (<https://srcit.urv.cat/es/>) ponen su equipamiento científico y técnico al servicio de los estudiantes que estén realizando su Trabajo de Fin de Máster.

En el Campus Diagonal de la UB (Barcelona):

- [Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación y Facultad de Biología](#) que, además de los correspondientes aularios y laboratorios de prácticas, disponen de servicios científicos y técnicos altamente especializados, campos experimentales, institutos de investigación y centros vinculados a las mismas.

6.1.2 Servicios disponibles

Los estudiantes matriculados en este máster son considerados tanto estudiantes de la URV como de la UB, lo que les da acceso a los servicios de ambas universidades:

Entre estos servicios destaca el [Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación \(CRAI\)](#). El ranking de las bibliotecas españolas que elabora la Universidad de Granada ha valorado los CRAI de la URV y de la UB como los más eficientes entre las bibliotecas universitarias de todo el Estado.

Los recursos documentales adquiridos por ambas universidades se complementan con los que se adquieren de manera consorciada por las bibliotecas miembros del *Consorti de Serveis Universitaris de Catalunya* (CSUC). El fondo documental no electrónico es accesible a través de la lectura en sala o del servicio de préstamo domiciliario gratuito. Por otro lado, el préstamo consorciado es un servicio de préstamo gratuito que permite a sus usuarios solicitar y tener en préstamo documentos de otras bibliotecas del CSUC.

En el caso de los recursos electrónicos, el acceso en línea está garantizado para toda la comunidad universitaria a través de su [página web](#).

En el Campus Sescelades (URV) también se encuentra la Secretaría de Gestión Académica, que gestiona los trámites administrativos relacionados con la matrícula y expedientes académicos de los estudiantes del máster.

CAMPUS VIRTUAL

El [Campus Virtual](#) de la URV es la plataforma tecnológica de soporte a los procesos de enseñanza y aprendizaje de este máster. El ecosistema tecnológico del Campus Virtual está basado en el LMS Moodle, el cual trabaja de manera integrada con Microsoft Teams para la comunicación síncrona, con Ouriginal como herramienta para evitar el fraude académico y con Mahara como portafolios digital, configurando así un sistema integral, robusto y seguro que permite crear ambientes de aprendizaje personalizados. El sistema de videoconferencia permite desarrollar sesiones en tiempo real para el planteamiento de actividades, exposición de contenidos y la interacción entre profesores/as y estudiantes. Ambos sistemas permiten la gestión adecuada del conjunto de estudiantes y profesorado que participan en el máster.

Dada la peculiaridad de que el máster comparte asignaturas optativas con el Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada, coordinado por la UIB, los alumnos que se matriculen en asignaturas de este máster tendrán acceso a la plataforma digital de dicha Universidad (que también utiliza la plataforma Moodle) para el acceso concreto a estas asignaturas, que tienen carácter virtual.

Por último, hay que destacar que las infraestructuras, servicios y medios tecnológicos mencionados, en cumplimiento de los principios de inclusión, no discriminación y accesibilidad universal, son adecuados a las características y necesidades del estudiantado y a su diversidad.

6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

No aplica.

6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

Se dispone de los recursos materiales y servicios necesarios para la impartición de la titulación

7. Calendario de implantación

7.1. Cronograma de implantación del título

La implantación fue la siguiente:

Curso académico	Máster en Nutrición y Metabolismo (plan RD1393/2007)	Máster en Nutrición y Metabolismo (plan 56/2005)
2012-13	Se implanta 1r curso	Se extingue 1r curso

El primer año en que se extinguió un curso, se ofreció a los/las estudiantes un sistema de tutoría o docencia alternativa. El segundo año tuvieron derecho a la realización de los exámenes y pruebas correspondiente.

La presente modificación, en caso de ser evaluada favorablemente, será de aplicación a partir del curso 2025-26.

7.2. Procedimiento de adaptación

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

Asignaturas plan RD56/2005	ECTS	Asignaturas plan RD822/2021	ECTS
Uso de Fuentes Radioactivas para la Experimentación	4	-	-
Papel de los Lípidos en los Alimentos Infantiles	3	-	-
Evaluación del Estado Nutricional	3	-	-
Orientación Profesional y Ciudadanía	3	-	-
Biosíntesis de Macromoléculas	3	-	-
Alimentos	5	Alimentos	3
Alimentos Funcionales	3	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	3
Análisis Sensorial de los Alimentos	3	Análisis Sensorial de los Alimentos	3
Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario	3	Aspectos Psicológicos y Alteraciones del Comportamiento Alimentario	3
Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos	4	Aspectos Tecnológicos de los Componentes de los Alimentos	3
Bioinformática	4	Bioinformática Aplicada a la Epigenética Nutricional	3
		y Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición	3
-	3	Componentes Bioactivos	3
Comunicación en Investigación Nutricional	3	-	-
-	-	Cultivos Celulares como Modelo Experimental para Estudios Nutricionales	3
Capacitación para la Experimentación Animal	4	Curso de Formación para la Experimentación con Animales	3
-	-	Diseño y Formulación de Nuevos Alimentos	3
Empresa Alimentaria y Marketing	3	Empresa Alimentaria y Marketing	3
Estadística Aplicada a la Nutrición	4	Estadística Aplicada a la Nutrición	3
-	-	Fisiología	3
Fuentes de Conocimiento y Financiación	4	-	-
Función de los Lípidos en la Alimentación y la Nutrición	3	-	-
Dietética y Dietoterapia	3	Fundamentos de Dietética	3
		y Fundamentos de Nutrición	3
Fundamentos de Inmunología	4	Fundamentos de Inmunología	3
Genética Molecular	6,5	Genética Molecular	3

Asignaturas plan RD56/2005	ECTS	Asignaturas plan RD822/2021	ECTS
-	-	Gestión de Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en la Industria Agroalimentaria	3
-	-	Inmunonutrición	3
Interacciones Fármaco-Nutriente	3	Interacciones Fármaco-Nutriente	3
Modelos Alimentarios	3	Interpretación de los Resultados Nutricionales	3
Intolerancias y Alergias Alimentarias	3	Intolerancias y Alergias Alimentarias	3
-	-	Investigación Nutricional en la Salud Metabólica	3
Legislación Alimentaria	3	Legislación Alimentaria	3
-	-	Metabolómica y Tratamiento de Datos	3
-	-	Metodología de Investigación Básica	3
-	-	Microbiota, Nutrición y Salud	3
Asimilación y Metabolismo de Micronutrientes	5	Microcomponentes de la Dieta	3
Asimilación y Metabolismo de Macronutrientes	5	Nutrición e Integración Metabólica	3
Nutrición y Calidad de Vida del Paciente	3	Nutrición y Calidad de Vida del Paciente	3
Nutrición y Cáncer	3	Nutrición y Cáncer	3
Nutrición en las Diferentes Etapas Fisiológicas	2	Nutrición y Ciclo Vital	3
Homeostasis Energética y Nutrientes y Fisiopatología	5 3	Nutrición y Fisiopatología	6
Nutrición y Obesidad	3	Nutrición y Obesidad	3
Nutrición y Patologías	3	Nutrición y Patologías	3
Nutrición y Riesgo Cardiovascular	3	Nutrición y Riesgo Cardiovascular	3
Dieta Mediterránea y Salud: Aproximación Experimental	3	Investigación, Desarrollo e Innovación desde la industria alimentaria	3
Nutrición, Diabetes y Otras Enfermedades Metabólicas	3	Nutrición, Diabetes y otras Enfermedades Metabólicas	3
Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	5	Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	3
Nutrición Molecular	3	Perspectivas de la Nutrición Molecular	3
Metodología de la Investigación en Epidemiología Nutricional	4	Planteamiento Científico de los Estudios en Nutrición Humana	3
-	-	Polifenoles y Nutrición	3
-	-	Política de la Nutrición	3
-	-	Prácticas de Laboratorio de Bioquímica de la Nutrición	3
Bases Pedagógicas para la Promoción y la Educación Nutricional	3	-	-
-	-	Quimioinformática Aplicada a la Investigación en Nutrición	3

Asignaturas plan RD56/2005	ECTS	Asignaturas plan RD822/2021	ECTS
Regulación del Metabolismo	6	Regulación del Metabolismo y Señalización Celular	3 3
Seguridad y Eficacia de los Alimentos	3	Seguridad y Eficacia de los Alimentos	3
-	-	Seminarios de Investigación	3
Soporte Nutricional en Situaciones Especiales	3	Soporte Nutricional en Situaciones Especiales	3
Técnicas de Investigación en el Laboratorio	4	-	-
Trabajo de Fin de Máster	15	Trabajo de Fin de Máster (<i>Esp. en Alimentos Saludables</i>)	18
Trabajo de Fin de Máster	15	Trabajo de Fin de Máster (<i>Esp. en Nutrición Clínica</i>)	18
Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales	4	Tratamiento Informático de Datos en Estudios Nutricionales	3

En el caso de las asignaturas optativas, sólo se hacen constar en la tabla de adaptación las que actualmente se han incluido en el plan de estudios. Por tanto, esta tabla de adaptaciones es susceptible de ser ampliada con futuras asignaturas optativas.

La difusión general de la tabla de adaptaciones y del proceso administrativo se realizará a través de la página web de la Universidad (<https://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/proc-adaptacion-master/>). Además, la Facultad de Química llevará a cabo acciones concretas de información de los cambios previstos, tales como reuniones e información escrita, con el objetivo de dar a conocer a los/las estudiantes afectados/as tanto el nuevo plan de estudios como las posibilidades que ofrece el cambio.

7.3. Enseñanzas que se extinguen

Con la implantación del título propuesto se extingue la enseñanza Máster en Nutrición y Metabolismo, declarado con carácter oficial (código en el RUCT: 4311429).

Código	Estudio - Facultad de Química
4311429	Máster en Nutrición y Metabolismo, BOE de 16/12/2010

8. Sistema de garantía de calidad

8.1 Sistema Interno de Garantía de la Calidad

Enlace: <https://www.fq.urv.cat/es/calidad/>

La implantación del SIGC de la Facultad de Química ha sido evaluada favorablemente por AQU Catalunya en fecha 07/05/2020 y el centro ha recibido la acreditación institucional por el Ministerio de Universidades, en fecha 01/07/2020 con una validez de seis años.

8.2 Medios para la información pública

La información pública de la titulación se articulará en base a la siguiente estructura, que se define en el proceso del Sistema Interno de Garantía de la Calidad del centro: PR-FQ-007 "Publicación de información sobre titulaciones", mediante el cual se garantiza que la información estará actualizada y disponible para todos los grupos de interés.

1. Web de [oferta formativa de la URV](#), en la que se incluirá la información general de la titulación, así como la información académica de interés, para el estudiantado potencial y el ya matriculado. Esta web está disponible en catalán, castellano, y en el caso de los grados impartidos en una lengua extranjera y los másteres, también en inglés.
2. Web de la Facultad, en la que se recoge sobre el centro y el funcionamiento de sus actividades. En esta página se incluye un apartado específico de calidad, donde se puede encontrar toda la documentación relativa a los procesos de garantía de la calidad de las titulaciones y el centro.
3. Web propia del máster, en la que se detalla la información del máster y se recoge, entre otros, los horarios, calendario de exámenes, información sobre los grupos de investigación relacionados con el máster y entidades colaboradoras.
4. Guías docentes, previa a la matrícula del estudiantado, se publicarán las guías docentes de las asignaturas con toda la información académica relevante para el estudiantado.
5. Además, la Facultad de Química dispone de otros canales de información (Facebook, Instagram, etc.)

Ver más información en el anexo 2 de la presente memoria.

9. Personas asociadas a la solicitud

9.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
Nombre:	Joan Josep	NIF:	
1^{er} Apellido:	Carvajal		
2^o Apellido:	Martí		
Teléfono móvil:			
Fax:	977558237		
Correo electrónico:	degafq@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili, Campus Sescelades, C/Marcel·lí Domingo, 1		
Código postal:	43007	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Decano de la Facultad de Química		
9.2 REPRESENTANTE LEGAL DE LA UNIVERSIDAD			
Nombre:	Iolanda	NIF:	
1^{er} Apellido:	Tortajada		
2^o Apellido:	Giménez		
Teléfono móvil:			
Fax:	977559714		
Correo electrónico:	vr.qualitatacademica@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili, Rectorado, C/Escorxador s/n		
Código postal:	43003	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Vicerrectora de Política Académica y Calidad		
9.3 SOLICITANTE			
Nombre:	Anna	NIF:	
1^{er} Apellido:	Arola		
2^o Apellido:	Arnal		
Teléfono móvil:			
Fax:	977558630		
Correo electrónico:	master.nutricio.metabolisme@urv.cat		
Domicilio:	Universitat Rovira i Virgili, Campus Sescelades, C/Marcel·lí Domingo, 1		
Código postal:	43007	Municipio:	Tarragona
Provincia:	Tarragona		
Cargo:	Coordinadora del Máster		

10. Anexos

Anexo 1. Mapa de resultados de aprendizaje

Relación entre las competencias básicas (MECES) y el modelo KSC (2022)

KSC 2022	Transversales URV (2016)	Competencias básicas de Máster
-	Competencias específicas de la titulación	CB6
ST2, COT1	CT3, CT4	CB6, CB7, CB8, CB10
ST1	CT2	CB8
iST3	CT5	CB9
COT2	CT6	CB7, CB10
COT3	CT7	CB8
SE, COE	CT1 (máster)	-

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN NUTICIÓN Y METABOLISMO			Obligatorias (21 ECTS)					Optativas (21 ECTS)			TFM (18)	
Resultado de aprendizaje de TITULACIÓN			Microbiota, Nutrición y Salud 3 ECTS	Microcomponentes de la Dieta 3 ECTS	Nutrición e Integración Metabólica 3 ECTS	Nutrición y Fisiopatología 6 ECTS	Perspectivas de la Nutrición Molecular 3 ECTS	Plantear y Científico de los Estudios en Nutrición Humana 3 ECTS	Especialidad en Nutrición Clínica 21 ECTS	Especialidad en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos 21 ECTS	Especialidad en Investigación 21 ECTS	Trabajo de Fin de Máster 18 ECTS
ID	Enunciado											
Conocimientos / Knowledge: K	k1	Identificar los conceptos y procesos metabólicos que intervienen en la gestión de los nutrientes en el organismo y su función.	x	x	x	x						
	k2	Reconocer las bases moleculares de las interacciones de los nutrientes y otros compuestos bioactivos de los alimentos con el genoma.					x			x	x	
	k3	Identificar las principales patologías relacionadas con la alimentación, su prevención y su posible tratamiento nutricional.	x			x			x			
Habilidades específicas / Skills: SE	SE1	Interpretar los resultados de los estudios nutricionales realizados con humanos.						x				x
	SE2	Distinguir la diversidad de ámbitos de conocimiento relacionados con la nutrición personalizada, la nutrigenómica o la alimentación funcional.	x				x			x	x	
	SE3	Determinar la composición de los alimentos y los perfiles nutricionales saludables.		x						x	x	
	SE4	Aplicar las metodologías de investigación y el análisis de datos a los estudios nutricionales complejos.	x		x			x			x	x
Habilidades transversales URV / Skills: ST	ST1	Formular valoraciones con la gestión eficiente de las TIC.						x				x
	ST2	Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares.						x				x
	ST3	Explicar información de forma clara y precisa, oralmente y por escrito, a todo tipo de audiencias.		x	x	x	x					x
Competencias Específicas / Competences: COE	COE1	Aplicar el conocimiento avanzado de las principales vías metabólicas y de los nutrientes en situaciones de salud y enfermedad.			x				x			x
	COE2	Aplicar los avances científicos especializados y las últimas tendencias en el ámbito de la nutrición y el metabolismo.					x	x				x
	COE3	Integrarse en un entorno profesional relacionado con la nutrición clínica, la alimentación funcional o la investigación relacionada.							x	x	x	x
Competencias Transversales / Competences: COT	COT1	Trabajar en equipos y en contextos complejos.										x
	COT2	Evaluar el propio proceso de aprendizaje para mejorar académica y profesionalmente.										x
	COT3	Aplicar los principios y valores democráticos incluyendo la perspectiva de género.						x				x

Anexo 2. Información pública

Enlaces en relación a la información pública que se pone a disposición de la comunidad universitaria sobre diferentes aspectos de interés:

Ámbito	Enlace
Permanencia y matrícula	Permanencia (máster)
Acceso y admisión (máster)	Acceso y admisión
Orientación (máster)	Oferta y orientación
Apoyo al estudiantado	Plan de Acción Tutorial de la Facultad de Química de la URV Orientación profesional (Oficina del Estudiante) Becas y ayudas
Información sobre trato no discriminatorio	Protocolo de prevención y actuación en el ámbito de violencias machistas y contra LGTBI que afecte al estudiantado de la URV Información sobre el servicio de atención a las personas con diversidad funcional III Plan de Igualdad Servicio de Atención Psicológica
Trabajo de Fin de Máster	Normativa URV (véase normativa de docencia artículo 16) Guía de Trabajo de Fin de Máster de la Facultad de Química

Anexo 3. Mecanismos de coordinación de la titulación

Referente a los procesos de coordinación más allá del propio SIGQ, se han creado una serie de órganos y mecanismos para garantizar la coordinación y la calidad del máster, que a continuación se detallan:

1. **Coordinador o coordinadora general del máster**, que es la persona responsable del máster y es nombrada por la universidad coordinadora.
2. **Coordinador o coordinadora interno del máster en cada una de las universidades**, que se nombra de acuerdo con los mecanismos establecidos por cada universidad. En el caso de la universidad coordinadora, este rol lo ejerce el coordinador o coordinadora general del máster.
3. **Comisión académica del máster (CAM)**, que es el órgano responsable del desarrollo del programa. Está integrado por el mismo número de representantes de cada universidad, y constará de un representante de cada Departamento con mayor docencia en el master: Departamento de Bioquímica y Biotecnología (URV), Departamento de Medicina y Cirugía (URV), Departamento de Ciencias Médicas Básicas (URV), Departamento de Bioquímica y Fisiología (UB), Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía (UB) y Departamento de Bioquímica y Biomedicina Molecular (UB). Además, formaran parte el coordinador o coordinadora general y los coordinadores internos de cada universidad.

Las **funciones de los órganos del máster** son las siguientes:

1. Coordinador o coordinadora general del máster

- a. Coordinar las actividades que, respecto al Máster en Nutrición y Metabolismo, realizan las universidades participantes.
- b. Ser responsable de la gestión operativa del máster y de las relaciones institucionales.
- c. Velar por el buen funcionamiento de la CAM y presidirla.
- d. Convocar las reuniones de seguimiento de la CAM.
- e. Informar de las decisiones tomadas por la CAM a los órganos de gobierno de su universidad, en especial las referidas a la programación académica.

2. Coordinador o coordinadora interno del máster de cada una de las universidades participantes:

- a. Coordinar el profesorado de su universidad implicado en la docencia del máster.
- b. Gestionar las actividades docentes de prácticas del máster que tengan lugar en su centro, en su caso, y ejecutar los acuerdos tomados por la CAM.
- c. Hacer el seguimiento anual de los principales indicadores de resultados académicos y de satisfacción de la titulación, proponer acciones de mejora de la titulación, hacer el seguimiento de la implantación, y asegurar la adecuación y disponibilidad de información pública en el ámbito de calidad de la titulación.
- e. Elaborar, si procede, la propuesta de oferta de asignaturas de su universidad para cada curso académico, que trasladará a la CAM, previo acuerdo de los departamentos implicados.
- f. Mejorar en la medida que le corresponda la calidad del máster aplicando las propuestas acordadas en la CAM a su ámbito de responsabilidad.

h. Informar a los órganos de gobierno y al resto de ámbitos de su universidad de las decisiones tomadas en la CAM, especialmente las referidas a la programación académica, así como de los datos más relevantes del máster.

3. Comisión académica del máster (CAM):

a. Establecer los criterios de admisión y selección de los estudiantes que acceden al máster de acuerdo con la memoria de verificación y encargarse del proceso de selección y evaluación de aprendizajes previos, o, alternativamente, acordar la creación de una subcomisión de acceso que asuma estas funciones.

b. Ser la depositaria de las candidaturas para admitir y seleccionar los estudiantes, y responsabilizarse de los sistemas de reclamación.

c. En el proceso de admisión, analizar las propuestas de responsables internos de cada universidad y decidir el conjunto del estudiantado admitido, a través de la subcomisión de acceso, si procede.

d. Desarrollar un protocolo y un plan para distribuir y publicitar el máster.

e. Informar sobre las condiciones del convenio de colaboración.

f. Fijar la oferta anual de asignaturas del máster a partir de las propuestas de los responsables internos de cada universidad y en función de criterios de eficiencia de los recursos.

g. Ser responsable del desarrollo general del programa, así como estimular y coordinar la movilidad y analizar los principales indicadores de resultados académicos y de satisfacción de la titulación.

h. Elaborar el plan de usos de infraestructuras y servicios compartidos que potencien el rendimiento del estudiante.

i. Plantear propuestas de mejora de la titulación, impulsar su despliegue y hacer el seguimiento a partir del análisis de las debilidades y de las potencialidades del máster.

j. Establecer la periodicidad de las reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crear las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas.

k. Velar por el desarrollo correcto de las obligaciones, los deberes y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resolver las dudas que puedan plantearse en la interpretación y ejecución de los acuerdos.

l. Decidir sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades.

m. Promover todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del máster.

Además de los espacios propios de docencia, existe en el Campus Virtual un espacio específico para la coordinación y comunicación a nivel de titulación. A este espacio Moodle tienen acceso los miembros de la CAM, y en él se pueden compartir documentos e información de forma ágil y transparente. Ésta será la principal herramienta con la que la CAM cuenta para la coordinación del máster más allá de las reuniones periódicas que se establezcan con todos los miembros.

Anexo 4. Selección, seguimiento y evaluación del Trabajo de Fin de Máster

1. Gestión del Trabajo de Fin de Máster

ORGANIZACIÓN:

El Trabajo de Fin de Máster (TFM) incluye la realización de una estancia/prácticas en un centro de investigación (perfil de investigación), en un hospital (perfil clínico) o en una empresa (perfil de alimentos funcionales y nutracéuticos), dependiendo de la especialidad escogida.

Para la realización del TFM de la especialidad en Nutrición Clínica el máster cuenta con acuerdos con hospitales. Los TFM de la especialidad de Investigación se gestionan cada curso académico en función de la preferencia de los estudiantes y la posibilidad anual de los grupos de investigación, los estudiantes buscan activamente el centro donde realizar las prácticas. Para la especialidad de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, cada curso académico se publica la oferta de plazas en diferentes empresas agroalimentarias para que los estudiantes escojan centro; esta oferta es variable cada curso en función de las necesidades de las empresas; adicionalmente, los estudiantes pueden buscar por su cuenta un centro para realizar las practicas.

El TFM está coordinado por mínimo un/a profesor/a doctor/a a tiempo completa que organiza y coordina el procedimiento que garantiza la realización y defensa del TFM, con las siguientes funciones:

1. Elaborar la Guía Docente y el plan de trabajo, de acuerdo con lo establecido en la normativa de la URV.
2. Asignar los tutores y tutoras.
3. Organizar el procedimiento de defensa pública de los trabajos y la constitución de los tribunales.
4. Entrar y firmar las actas de la asignatura.

Adicionalmente, en el Máster en Nutrición y Metabolismo, el coordinador o coordinadora del máster designa coordinadores para cada especialidad, con la principal función de garantizar un centro para realizar las prácticas para cada estudiante y velar por el buen funcionamiento de estas.

Cuando el TFM se realice en una institución ajena a las organizadoras del máster, se deberá firmar un convenio entre la URV y los organismos o instituciones que participen en los TFM, donde se determinará el tutor profesional con las funciones a desarrollar, entre ellas, colaborar en la definición del contenido del TFM y en su desarrollo. Las prácticas estarán tutorizadas por un miembro de la entidad y por el tutor académico correspondiente (URV o UB).

[VER INFORMACIÓN SOBRE LA GESTIÓN DE LOS CONVENIOS DEL TRABAJO DE FIN DE MÁSTER](#)

Los estudiantes que realicen el TFM en el marco de un convenio de movilidad serán gestionados y tutorizados académicamente por el coordinador o coordinadora de movilidad de la Facultad de Química de la URV.

Las prácticas se podrán realizar durante todo el curso académico en el que el alumno esté matriculado (septiembre-agosto).

En el aula del Campus Virtual (Moodle), los estudiantes tienen disponibles las pautas para realizar la memoria escrita del TFM.

MATRÍCULA Y PERÍODOS DE DEFENSA Y EVALUACIÓN:

Los coordinadores de TFM publicarán las fechas relativas a los períodos de entrega y defensa de acuerdo con el calendario de cada curso académico. Las memorias del TFM se deben entregar en formato pdf a través del aula del Campus Virtual (Moodle).

Habrán dos convocatorias para presentar el TFM, en junio y septiembre.

2. Selección

Especialidad Alimentos Funcionales y Nutraceuticos:

- Lugar de realización de las prácticas:
 - Se puede contactar directamente por parte del alumno con alguna empresa de la industria agroalimentaria de su interés para que sea aceptado para realizar allí su estancia en prácticas. En este caso el alumno contará con el apoyo del coordinador de la asignatura y será necesaria su aceptación del lugar escogido.
 - Se puede optar a las plazas ofertadas por el coordinador/a de la especialidad.

Especialidad Nutrición Clínica:

- Lugar de realización de las prácticas:
 - El hospital se asignará por el coordinador o coordinadora del máster a cada estudiante.

Especialidad Investigación:

- Lugar de realización de las prácticas:
 - El estudiante deberá contactar con el grupo de investigación en el que esté interesado y solicitar su aceptación como estudiante para realizar el TFM. El grupo de investigación puede ser de la URV, UB o de cualquier otra Universidad o centro de investigación, tanto nacional como extranjero.

3. Seguimiento

Cada estudiante contará con el apoyo de un tutor académico interno (docente de la URV o la UB), designado por la coordinación del máster, y un tutor profesional designado por el grupo de investigación, el hospital o la empresa donde se realizará la estancia. Si el tutor profesional es un docente de la URV o la UB, este también podría ser el tutor académico del estudiante.

La estancia de la especialidad de investigación está tutorizada por investigadores con una amplia experiencia en el desarrollo de proyectos de investigación y que pertenecen a grupos con una reconocida labor investigadora en el campo de la nutrición y el metabolismo. Las prácticas de la especialidad de Nutrición Clínica, que se llevan a cabo en los centros hospitalarios, están tutorizadas por profesionales del mundo de la medicina que rutinariamente combinan esta tarea con la docencia. Por otro lado, las empresas que acogen a alumnos en prácticas de la especialización Alimentos Funcionales y Nutraceuticos disponen de profesionales adecuados para apoyar el aprendizaje.

4. Evaluación

EVALUACIÓN Y DEFENSA:

En el trabajo de fin de máster se valorará tanto el contenido en sí mismo como la estructura y la capacidad de comunicación oral y escrita del estudiante.

El TFM se defenderá de forma pública (excepto en situaciones de confidencialidad) y presencial. Con carácter excepcional y previa solicitud formal y motivada firmada por el estudiante, la coordinación del máster podrá autorizar la defensa a distancia de forma virtual. Para que el estudiante realice la defensa, se requiere del informe favorable del tutor o tutora profesional.

La duración máxima de la exposición será de 15 min.

El tribunal estará formado por 2 o 3 profesores que evaluarán la exposición y memoria escrita y preguntarán sus dudas o darán opiniones tanto de la memoria escrita como de la exposición, así como cualquier otro aspecto que crean oportuno. El tutor/a de los trabajos no forma parte del tribunal.

El alumno puede consultar las rúbricas que se utilizarán para la evaluación en el aula del Campus Virtual de la asignatura (Moodle).

En la evaluación se considerará:

- Informe tutor/a profesional: 25%
- Informe tutor/a académico: 15%
- Evaluación por parte del tribunal de la Memoria del estudiante: 30%
- Evaluación por parte del tribunal de la Presentación y defensa pública: 30%.

PROPIEDAD INTELECTUAL INDUSTRIAL Y DEPÓSITO DEL TRABAJO:

Los derechos de propiedad intelectual o de propiedad industrial de los TFM se deben regular en los términos y condiciones previstos en la legislación vigente. En cualquier caso, en todo uso que se pueda hacer de los TFM, siempre se debe hacer constar la autoría, la naturaleza del trabajo y la vinculación con la URV o la UB.

Los TFM deben depositarse en el repositorio institucional de la URV. Los que obtengan una calificación igual o superior a 8 deben ser visibles y de libre consulta para usos docentes, de investigación o de estudio personal. Para hacer público los TFM es necesaria la autorización por parte del/de la director/a del TFM. En el caso de TFM confidenciales, habrá que depositar una versión pública del TFM o un resumen.

Anexo 5. Apartados modificados

Resumen de los cambios a realizar en la solicitud (SEDE del Ministerio)

A continuación, presentamos para su evaluación una solicitud de modificación del título de Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo que fue verificado y aprobado por el Consejo de Universidades (19 de septiembre de 2012):

Código	Descripción
0 - Descripción general	Se adecua la memoria a los requerimientos del RD822/2021 de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, la formación obligatoria pasa de 18 a 21 ECTS y se actualiza la configuración de las especialidades (de 24 a 21 ECTS). Alegaciones realizadas el 24/02/2025 al informe previo.
1.2 - Ámbito de conocimiento	Se informa de CIENCIAS BIOMÉDICAS como ámbito al que se inscribe el título.
1.4-1.9 Créditos	La formación obligatoria pasa de 18 a 21 ECTS y la optativa de 24 a 21 ECTS.
1.10- Justificación	Se actualiza, incluyendo información sobre la Cátedra Uriach de Nutraceutica.
1.11 - Objetivos formativos	Se reformulan para adecuarlos al RD822/2021.
1.14 - Perfiles de graduación	Se reformulan para adecuarlos al RD822/2021.
Convenio	Se actualiza la adenda.
2 - Resultados de aprendizaje	Se aporta el listado de los resultados de aprendizaje de titulación, clasificados en conocimientos, habilidades y competencias, alineados con el nivel MECES y coherentes con la denominación del título, su ámbito de conocimiento y el perfil de egreso.
3.1- Requisitos de acceso y criterios de admisión	Se actualizan referencias al RD822/2021. Se actualizan los criterios de selección, corrigiendo formación "previa" y haciendo referencia a B2. Se amplía la información de los complementos formativos (incluyendo resultados de aprendizaje) y el complemento "Dietética y Dietoterapia" (3 ECTS) se desglosa en "Fundamentos de Dietética" (3ECTS) y "Fundamentos de Nutrición" (3ECTS).
3.2- Criterios de transferencia y reconocimiento de créditos	Se actualizan referencias al RD822/2021.
3.3- Movilidad de los estudiantes propios y de acogida.	Se actualiza.
4.1- Estructura de la enseñanza	La formación obligatoria pasa de 18 a 21 ECTS (nueva materia "Microbiota, Nutrición y Salud"). Actualización de configuración de especialidades: -La formación optativa pasa de 24 a 21 ECTS. -La especialidad "Alimentos Saludables" pasa a denominarse "Alimentos Funcionales y Nutraceuticos". -Se eliminan las asignaturas optativas que no se han ofertado en los últimos años. -La asignatura "Política de la Nutrición" pasa de la Especialidad de Investigación a la Especialidad de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. -La asignatura "Investigación Nutricional en el Síndrome Metabólico" pasa a denominarse "Investigación Nutricional en la Salud Metabólica".

Código	Descripción
	<ul style="list-style-type: none"> - Se elimina la asignatura optativa de "Quimioinformática aplicada al diseño de alimentos funcionales" y la de "Nutrición y patologías" en la especialidad de "Alimentos Funcionales y Nutraceuticos". - La asignatura "Componentes bioactivos y nutraceuticos" pasa a denominarse "Alimentos funcionales y nutraceuticos" - La asignatura "Alimentos funcionales" pasa a denominarse "Componentes bioactivos". - La asignatura "Nutrición y Salud: Investigación, Desarrollo e Innovación Aplicada a la Cuidado de la Salud" pasa a denominarse "Investigación, Desarrollo e Innovación desde la industria alimentaria". -Actualización de idiomas de impartición. -Actualización de RA en materias "Perspectivas de la Nutrición Molecular" y "Planteamiento Científico de los Estudios en Nutrición Humana".
4.2- Actividades y metodologías docentes	Se actualiza.
4.3- Sistemas de evaluación	Se actualiza.
4.4- Estructuras curriculares específicas	Se actualiza.
5 –Personal académico y de apoyo a la docencia	Se informa del perfil detallado del profesorado asignado al título por áreas de conocimiento, profundizando en el profesorado no Dr.
6 – Recursos para el aprendizaje	Se actualiza.
7.1- Calendario de implantación	Se informa del curso previsto de la implantación de la modificación.
7.2 – Procedimiento de adaptación	Se actualizan los reconocimientos entre asignaturas optativas.
8.2 –Información pública	Nuevo apartado.
8.3 - Anexos	Se añade: Anexo 1: Mapa de resultados de aprendizaje. Anexo 2: Información pública. Anexo 3: Mecanismos de coordinación de la titulación. Anexo 4: Selección, seguimiento y evaluación del TFM.
9. –Personas asociadas a la solicitud	Se actualiza responsable del título (9.1) y representante legal (9.2). También el teléfono y fax del solicitante.
Informe del SIGQ	Se incluye.