

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universitat de València (Estudi General)		Facultad de Farmacia	46014583
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Calidad y Seguridad Alimentaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universitat de València (Estudi General)			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Jesus Aguirre Molina		Jefe de Sección de Planes de Estudio y Títulos	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		25972815L	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA ISABEL VAZQUEZ NAVARRO		Vicerrectora de Estudios y Política Lingüística	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22674371M	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Jordi Mañes Vinuesa		Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		18891745M	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Avnda. Blasco Ibañez 13		46010	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
isabel.vazquez@uv.es		Valencia/València	690919095
			FAX
			963834117



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Valencia/València, AM 21 de julio de 2021
	Firma: Representante legal de la Universidad



## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universitat de València (Estudi General)	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

#### LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Farmacia	Industria de la alimentación

#### NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

#### AGENCIA EVALUADORA

Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

#### UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universitat de València (Estudi General)

#### LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
018	Universitat de València (Estudi General)

#### LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

#### LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
15	30	15

#### LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

### 1.3. Universitat de València (Estudi General)

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

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
46014583	Facultad de Farmacia

#### 1.3.2. Facultad de Farmacia

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
40	40	



<b>TIEMPO COMPLETO</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	35.0	45.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	25.0	35.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	25.0	35.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www.uv.es/graus/normatives/Permanencia.pdf">http://www.uv.es/graus/normatives/Permanencia.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
<b>GENERALES</b>
CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.
CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.
CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.
CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.
CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
E1 - Saber evaluar la influencia de los componentes de los alimentos en la calidad de los mismos.
E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.
E3 - Adquirir habilidades en las técnicas y métodos de análisis que permiten evaluar distintos aspectos de la seguridad de los alimentos.
E4 - Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaria.
E5 - Conocer bases científicas de la nutrición y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.
E6 - Manejar con destreza las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios.
E7 - Proponer técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación
E8 - Reconocer las necesidades nutricionales de determinadas colectividades.
E9 - Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.
E10 - Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra región.



E11 - Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.
E12 - Conocimiento de los conceptos básicos de higiene de los alimentos. Medidas higiénicas y preventivas.
E13 - Conocimiento y capacidad para estimar los riesgos asociados a la exposición de sustancias químicas y de tóxicos biológicos en productos de consumo.
E14 - Conocimiento de los métodos más empleados para evaluar riesgos por la presencia productos químicos y tóxicos en alimentos y medidas para su control.
E15 - Conocimiento de los compuestos tóxicos procedentes de la fabricación de alimentos.
E16 - Capacidad para interpretar los datos obtenidos de la evaluación del riesgo y extrapolación al hombre. Establecimiento de límites de seguridad.
E17 - Conocimientos básicos sobre los principales grupos microbianos relacionados con los alimentos y familiarizarse con los métodos de clasificación microbiana.
E18 - Capacidad para la aplicación de las principales técnicas biológicas y biotecnológicas para la detección de microorganismos y la interpretación de los resultados.
E19 - Ser capaz de entender las metodologías para el procesado de los alimentos.
E20 - Conocimiento de los métodos más empleados en la conservación y transformación de alimentos así como de las tecnologías emergentes y tecnologías de envasado.
E21 - Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaria.
E22 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios.
E23 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

##### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

##### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

**ACCESO** - Requisitos de acceso: Para acceder a las enseñanzas oficiales de máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster. Asimismo, podrán acceder los titulado/as conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universitat de València de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster. B) ADMISIÓN l. Órgano responsable: El órgano encargado de la admisión de estudiantes al Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria será la Comisión de Coordinación Académica. La Comisión de Coordinación Académica, está integrada por cinco miembros, incluido/a su presidente/a, que será profesor/a de la Universitat de València con vinculación permanente y con el título de doctor/a, que actuará como director/a del máster. En el caso de estudiantes de titulaciones que no dispongan de los conocimientos básicos para cursar el máster la Comisión del Máster determinará la posibilidad de realizar previamente hasta 30 créditos de formación complementaria.

**2. Criterios y valoración de méritos para la admisión**: Atendiendo al perfil y requisitos de admisión específicos, el orden de preferencia se establece en función de las titulaciones, y dentro de cada una se ordenarán en función de sus respectivos expedientes académicos:

- Licenciados/as en Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria y diplomados/as en Nutrición Humana y Dietética
- Licenciados/as en Biológicas, Químicas, Bioquímica, Ciencias Medioambientales, Medicina y Cirugía y diplomados/as en Enfermería.
- Licenciados/as en Ciencias del Mar
- Ingenieros/as Químicos/as y Agrónomos/as
- Cualquier otra titulación relacionada con el área

Asimismo se considerarán otros méritos como titulaciones adicionales, conocimiento de idiomas, publicaciones científicas y participación en congresos, y cualquier tipo de experiencia académica y/o profesional.

##### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Las acciones previstas son:

- Reuniones mensuales.
- Información a través de la página web de manera personalizada de todas las actividades relacionadas con el máster así como de otras actividades que se considere puedan ser de su interés.
- Se ofrecerá un buzón para las sugerencias relacionadas con el máster.

La Universitat de València dispone además de un Centro de Asesoramiento y Dinamización de Estudiantes (CADE), donde pueden acudir para obtener información sobre cuestiones como becas, cursos, actividades socioculturales, etc. Asimismo, cuenta con distintos servicios de ayuda a los/as estudiantes: asesoramiento psicológico, pedagógico y sexológico, programa de convivencia, gestión de becas. Uno de los más importantes, por la misión que cumple, es el de la Delegación para la Integración de Personas con Discapacidad (DPD) desde donde se coordinan diversas acciones de ayuda personalizada, mejoras en las instalaciones de los centros, campañas de sensibilización, acciones de apoyo en la docencia y evaluación (adaptaciones curriculares, uso de tecnologías de ayuda, modificación de tiempo de exámenes, flexibilización del calendario académico, etc.).



Además de las tutorías ordinarias por parte de los diferentes profesores y profesoras del Máster, se vienen desarrollando en las ediciones cursados ciertos sistemas particulares de orientación y apoyo a los estudiantes.

Cuando son dados de alta en el Aula Virtual, encuentran ya en ella toda la información e instrucciones detalladas del curso académico, con los horarios y profesores de cada sesión, las fechas concretas de las actividades y pruebas a realizar, del proceso de elección y asignación de las prácticas, etc.

Antes del inicio de las clases, todos los matriculados son convocados a sesiones explicativas más detalladas del contenido y las actividades formativas del Máster, su régimen de seguimiento y de evaluación del aprendizaje, calendarios y fechas en que habrán de rendir cuenta de los conocimientos, competencias y habilidades que van adquiriendo, metodología de la enseñanza-aprendizaje, asignación de tutores, etc. En ellas se aclaran cuantas dudas se suscitan por su parte y se atienden sus sugerencias en lo que puedan mejorar o adaptar a las concretas circunstancias las previsiones iniciales.

Finalmente, tras un período aproximado de dos meses durante el que se les pide que manifiesten a la Comisión Académica sus preferencias e intereses por las materias o problemas que concitan su mayor atención, la Comisión les asigna un tutor o tutora académicos del área de conocimiento más relacionada con sus núcleos de interés. A dichos tutores, en coordinación con la Dirección y la Secretaría académica, corresponde a lo largo del proceso de aprendizaje, la orientación del estudiante, la supervisión de sus trabajos y actividades, con carácter previo a su evaluación, así como el seguimiento, junto con el tutor externo, de sus prácticas formativas. Finalmente, y al menos con seis meses de antelación a la fecha en que prevean finalizar el Máster, se les asigna un director o directora del Trabajo Fin de Máster, que puede ser el mismo que los ha tutorizado u otro, en función de que hayan mantenido sus preferencias iniciales o las hayan modificado a lo largo de su proceso de aprendizaje. En todo caso, en especial para quienes cursan la orientación investigadora, se atiende prioritariamente a la propuesta de temas y de director o directora formulada por el estudiante de acuerdo con éstos.

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

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

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

#### Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Aprobado por el Consejo de Gobierno de 24 de mayo de 2011. (ACGUV 126/2011)

#### Exposición de Motivos

La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su artículo 36. a), establece que el Gobierno, previo informe del Consejo de Universidades, regulará los criterios generales a los que habrán de ajustarse las universidades en materia de convalidación y adaptación de estudios cursados en centros académicos españoles o extranjeros, así como la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional.

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, fija el concepto y los principales efectos de la transferencia y el reconocimiento de créditos en el contexto de las nuevas enseñanzas oficiales universitarias.

El Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, modifica parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre. Entre las modificaciones introducidas se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.



A la vista de la nueva redacción dada a los citados artículos resulta necesario adecuar a la actual regulación el Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos en estudios de Grado y de Máster en la Universitat de València, aprobado en Consejo de Gobierno de fecha 16 de febrero de 2010 y, en consecuencia, aprobar una nueva reglamentación.

#### Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

El objeto de esta normativa es regular la transferencia y el reconocimiento de créditos en los estudios universitarios conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universitat de València, de acuerdo con los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre y las posteriores modificaciones introducidas por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, de conformidad con las recomendaciones generales emanadas del Espacio Europeo de Educación Superior.

#### Transferencia de Créditos

#### Artículo 2. Transferencia de créditos

- La transferencia de créditos implica que en el expediente y en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. La transferencia de créditos requiere la previa admisión del estudiante/ta en el estudio correspondiente.
- La Universitat de València transferirá al expediente académico de sus estudiantes/tas todos los créditos obtenidos de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior. En el expediente del estudiante/ta, debe constar debiendo la denominación de los materias, las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de la información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título (SET).
- Las materias o asignaturas transferidas al expediente académico de los nuevos títulos no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.
- En los supuestos de simultaneidad de estudios, no serán objeto de transferencia los créditos que el estudiante/ta haya obtenido en estos estudios, salvo que el estudiante renuncie a la simultaneidad, por abandono de dichos estudios.

#### Reconocimiento de Créditos

#### Artículo 3. Reconocimiento de créditos

- Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
- La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
- El reconocimiento se realizará sobre la totalidad de la unidad administrativa de matrícula, sea ésta la materia o la asignatura, de acuerdo con lo establecido en el plan de estudios. No será posible el reconocimiento parcial de la unidad administrativa de matrícula.

#### Artículo 4. Reconocimiento de créditos obtenidos en estudios oficiales universitarios conforme a anteriores ordenaciones.

- En el caso de créditos obtenidos en estudios oficiales de la Universitat de València regulados por el Real Decreto 1497/1987 o el Real Decreto 56/2005, el reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la tabla de adaptación de créditos de las asignaturas de dichos planes de estudio con las asignaturas de los nuevos planes de estudio regulados por el Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, que acompañan a cada memoria de verificación de títulos de la Universitat de València.
- En el caso de créditos obtenidos en otros estudios oficiales pertenecientes a anteriores ordenaciones, éstos se podrán reconocer teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos asociados a las materias y/o asignaturas cursadas por las siguientes reglas:



- que el número de créditos, o en su caso horas, sea, al menos, el 75% del número de créditos u horas de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos, y
- que contengan, al menos, el 75% de conocimientos de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos.
- Quienes, estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico pretendan acceder a enseñanzas conducentes a un título de Grado perteneciente a la misma rama de conocimiento que su título de origen, según el anexo que acompaña este reglamento, obtendrán el reconocimiento de créditos de formación básica que proceda con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, sin perjuicio de aquéllos otros que puedan realizarse de acuerdo con el apartado anterior.
- En el caso de los créditos obtenidos por la superación de cursos de doctorado regulados conforme a anteriores ordenaciones, éstos no podrán ser reconocidos por más de 45 créditos ECTS en los estudios de máster o período formativo del programa de doctorado.

#### Artículo 5. Reconocimiento de créditos obtenidos en títulos universitarios oficiales conforme a la actual ordenación.

- Podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia, teniendo en cuenta:
- La adecuación entre las competencias, contenidos y créditos asociados a las materias superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino.
- A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75%.
- Excepcionalmente, se podrá otorgar el reconocimiento de créditos optativos de carácter genérico, si se considera que los contenidos y competencias asociadas a las materias cursadas por el estudiante/ta en la titulación de origen, se adecuan a las competencias generales o específicas del título.
- En el caso particular de las enseñanzas de Grado, el reconocimiento de créditos deberá respetar además las siguientes reglas básicas:
- Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.
- Lo dispuesto en este artículo le será de aplicación también a los reconocimientos de créditos obtenidos en títulos universitarios extranjeros.

#### Artículo 6. Reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales.

- La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que confieran, al menos, el 75% de las competencias de las materias por las que se quiere obtener reconocimiento de créditos. El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como “prácticas externas”. La Comisión Académica o la Comisión de Coordinación Académica del correspondiente título determinará el período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener este reconocimiento de créditos, y que en ningún caso podrá ser inferior a 6 meses.
- El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.
- No obstante, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.
- La Comisión de Estudios de Grado o Postgrado, a propuesta de la Comisión Académica del Título o de la Comisión de Coordinación Académica respectiva, puede aceptar la excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la Universitat de València, y se den las circunstancias requeridas para ello que se establecen en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

#### Artículo 7. Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.

- Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento.
- En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se establece en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

#### Artículo 8. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad



- Los/as estudiantes/tas de la Universitat de València que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales, y hayan cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente.
- Asimismo, serán objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas oficiales reguladas mediante convenios o acuerdos interuniversitarios que así lo recojan específicamente. En ambos casos, no será necesario el informe establecido en el artículo 12.1.

#### **Artículo 9. Reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**

En los estudios de grado se podrá reconocer hasta un máximo de 6 créditos por participar en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, no programadas en el marco del plan de estudios cursado, de acuerdo con lo establecido en la normativa estatal y en la reglamentación propia de la Universitat de València.

En estos casos, la formación reconocida se computará como créditos optativos de la titulación.

Procedimiento

#### **Artículo 10. Solicitud**

- Los procedimientos de transferencia o reconocimiento han de iniciarse a instancias del/la estudiante/ta.
- Las solicitudes para este tipo de procedimientos se han de presentar en el Registro del centro al que estén adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, en cualquier otro registro de la Universitat de Valencia o de los mencionados en el art 38 de la ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común.
- El plazo de presentación coincidirá con el período de matrícula de la titulación que curse el/la interesado/a.
- La solicitud deberá ir acompañada de la documentación indicada en el artículo siguiente. En caso contrario, se concederá un plazo de 5 días para completar la documentación. Si, después de este plazo, no se ha aportado toda la documentación se entenderá que el/la estudiante/a desiste en su petición, previa resolución declarando el desistimiento.

#### **Artículo 11. Documentación**

- En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, los programas o guías docentes de las mismas y acreditar, en su caso, que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la Universitat de València.
- En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, se aportará además el Suplemento Europeo al Título.
- La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda, preferentemente:
- Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que la persona interesada ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de coincidir con lo reflejado en el informe de vida laboral. Este informe acreditará la antigüedad laboral en el grupo de cotización que la persona solicitante considere que guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.
- En caso de realizar o haber realizado actividades por su cuenta, certificado censal, certificado colegial o cualquier otra documentación que acredite que el/la interesado/a han ejercido, efectivamente, la citada actividad por su cuenta.
- La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, el programa o guía docente de las asignaturas cursadas y, en su caso, el correspondiente título propio.
- Para el reconocimiento de créditos en programas de movilidad se tendrá en cuenta el acuerdo de estudios o de formación y el certificado de notas expedido por la universidad de destino.
- En el caso de reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, la documentación acreditativa será la que establece el reglamento aprobado por la Universitat de València relativo a este tipo de reconocimientos.
- Para efectuar la transferencia de créditos será suficiente la presentación de la certificación académica emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de traslados internos, el Centro receptor efectuará la transferencia de créditos teniendo en cuenta la información académica existente del/la estudiante/ta en la Universitat de València.
- En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida por un traductor jurado a una de las dos lenguas oficiales de la Universitat de València, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.
- No será precisa la documentación referida en los apartados anteriores cuando el reconocimiento se refiera a estudios cursados en la propia Universitat de València.



#### Artículo 12. Resolución

- Son competentes para resolver estos procedimientos el decano/a y director/a del centro al que están adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, visto un informe previo de la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o de la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de máster o doctorado. No será necesario el mencionado informe cuando se solicite, exclusivamente, la transferencia de créditos ni en los supuestos que se contemplan en el artículo 13.6 de este reglamento.
- El plazo máximo para emitir la resolución será de un mes contado desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes. En el caso de que no se resuelva expresamente en el mencionado término se entenderá desestimada la petición.
- Contra estas resoluciones, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la Universitat de València en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

#### Artículo 13. Efectos de la resolución

- En cualquiera de los supuestos anteriores, la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de estudios de máster o doctorado, determinará en la correspondiente resolución qué materias, materias o asignaturas del plan de estudios le son reconocidas. Asimismo, en dicha resolución la Comisión podrá recomendar al/la estudiante/ta cursar voluntariamente aquellas materias/asignaturas en que se aprecien carencias formativas.
- La resolución del procedimiento dará derecho a la modificación de la matrícula en función del resultado de la misma. Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente de la persona interesada, especificándose su tipología en cada caso, y señalándose el número de créditos y la denominación de "reconocido".
- En el expediente constará la calificación obtenida, que se obtendrá a partir de las materias objeto de reconocimiento, de acuerdo con los siguientes criterios:
- Reconocimiento de una materia a partir de otra materia: a la materia reconocida se le asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
- Reconocimiento de una materia a partir de varias materias: a la materia reconocida se le asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.
- Reconocimiento de varias materias a partir de una materia: a todas las materias reconocidas se les asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
- Reconocimiento de varias materias a partir de varias materias: a todas las materias reconocidas se asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.

Estas calificaciones, una vez incorporadas al expediente, se tendrán en cuenta para su baremación.

- Excepción a lo dispuesto en el apartado anterior son los créditos reconocidos por actividades universitarias de participación, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente de la persona interesada sin calificación, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.
- Todos los créditos obtenidos por el/la estudiante/ta en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.
- Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado en este reglamento, se considerarán como reglas precedentes y serán aplicadas directamente a las nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas. Estos antecedentes deberán hacerse públicos en las páginas web de los centros responsables de la titulación con anterioridad al inicio del plazo de presentación de solicitudes.

#### Artículo 14. Tasas

Por el estudio de las solicitudes e incorporación al expediente de los créditos reconocidos, se devengarán las tasas establecidas por la comunidad autónoma para cada uno de estos supuestos.

No devengará pago de tasas la transferencia de créditos entre expedientes de otros estudios de la Universitat de València.

**Disposición Derogatoria.** Quedan derogados el *Reglamento de Transferencia y Reconocimiento de Créditos* aprobado por Consejo de Gobierno de 16 de febrero de 2010 y las *Directrices para el reconocimiento de créditos en estudios conducentes a la obtención de títulos de máster y doctorado* aprobadas por acuerdo 191/2009 de 3 de noviembre del Consejo de Gobierno, así como cualquier otra norma de igual o menor rango, que contradiga la actual.



**Disposición Final.** La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación y es aplicable a los estudios que regula el RD1393/2007.

Aprobado por el Consejo de Gobierno de 24 de mayo de 2011. (ACGUV 126/2011).

#### ANEXO I

Vinculación de los títulos a las ramas de conocimiento que establece el RD 1393/2007, elaborados por la Universitat de València al amparo del RD 1497/1987 y también sus equivalentes,

Títulos de la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas

Diplomado/a en Ciencias Empresariales

Diplomado/a en Logopedia

Diplomado/a en Relaciones Laborales

Diplomado/a en Trabajo Social

Diplomado/a en Turismo

Licenciado/a en Administración y Dirección de Empresas

Licenciado/a en Ciencias Políticas y de la Administración Pública

Licenciado/a en Derecho

Licenciado/a en Economía

Licenciado/a en Psicología

Licenciado/a en Sociología

Diplomado/a en Educación Social

Maestro, especialidad en Audición y Lenguaje

Maestro, especialidad en Educación Musical

Maestro, especialidad en Educación Infantil

Maestro, especialidad en Educación Física

Maestro, especialidad en Educación Especial

Maestro, especialidad en Educación en Lengua Extranjera

Maestro, especialidad en Educación Primaria

Licenciado/a en Pedagogía

Licenciado/a en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

Licenciado/a en Comunicación Audiovisual

Licenciado/a en Periodismo

Diplomado/a en Biblioteconomía y Documentación



Títulos de la rama de Artes y Humanidades

Licenciado/a en Filología Alemana

Licenciado/a en Filología Catalana

Licenciado/a en Filología Clásica

Licenciado/a en Filología Francesa

Licenciado/a en Filología Hispánica

Licenciado/a en Filología Inglesa

Licenciado/a en Filología Italiana

Licenciado/a en Geografía

Licenciado/a en Historia del Arte

Licenciado/a en Historia

Licenciado/a en Filosofía

Títulos de la rama de Ciencias

Diplomado/a en Óptica y Optometría

Licenciado/a en Física

Licenciado/a en Matemáticas

Licenciado/a en Biología

Licenciado/a en Ciencias Ambientales

Licenciado/a en Química

Títulos de la rama de Ingeniería y Arquitectura

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especialidad en Telemática

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especial. en Sistemas Electrónicos

Ingeniero/a en Informática

Ingeniero/a en Química

**Títulos de la rama de Ciencias de la Salud**

Diplomado/a en Enfermería

Diplomado/a en Podología

Diplomado/a en Fisioterapia

Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética

Licenciado/a en Farmacia

Licenciado/a en Medicina



Licenciado/a en Odontología

Nota explicativa

En el caso de estudiantes que hayan cursado estudios de sólo 2º ciclo o el 2º ciclo de una titulación procedente de un primer ciclo distinto, los reconocimientos de las materias de formación básica de rama son aquellas de la rama de conocimiento de la titulación del primer ciclo.

Títulos sólo de segundo ciclo

Licenciado/a en Ciencias Actuariales y Financieras

Licenciado/a en Investigación y Técnicas de Mercado

Licenciado/a en Ciencias del Trabajo

Licenciado/a en Criminología

Licenciado/a en Humanidades

Licenciado/a en Traducción e Interpretación

Licenciado/a en Psicopedagogía

Licenciado/a en Bioquímica

Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ingeniero/a en Electrónica

**4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS**



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
Asistencia a clases de teoría y prácticas		
Preparación y estudio clases teoría		
Preparación y estudio clases prácticas		
Elaboración de trabajos en grupo		
Estudio y preparación de pruebas		
Presentación de trabajo		
Tutorías		
Evaluación y/o examen		
Actividades complementarias (seminarios, conferencias, talleres, visitas a empresas,¿)		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases teóricas lección magistral participativa		
Discusión de artículos (lecturas)		
Resolución de casos prácticos		
Problemas		
Seminarios		
Desarrollo de proyectos		
Valoración de proyectos		
Visita a empresas		
Debate o discusión dirigida		
Conferencias de expertos		
Grupo de trabajo		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Examen teoría		
Examen práctico		
Examen final		
Evaluación continua		
Trabajo individual		
Trabajo en grupo		
Asistencia y participación		
Entrega de prácticas		
Presentación oral		
<b>5.5 NIVEL 1: Nutrición y Bromatología</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Nutrición y Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	10	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
10		



ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición y Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	10	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
10		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Conocer bases científicas de la nutrición y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.</p> <p>Saber evaluar la influencia de los componentes de los alimentos en la calidad de los mismos.</p> <p>Manejar con destreza las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios.</p> <p>Proponer técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación.</p> <p>Reconocer las necesidades nutricionales de determinadas colectividades.</p> <p>Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>-Nutrición humana: Evaluación del estado nutricional y de los hábitos alimentarios. Alimentación en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas especiales. Alimentación y su relación con diversas patologías. Estrategias y modelos de intervención nutricional. Nutrición comunitaria. -Composición y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos. Nuevos alimentos. Alteraciones de los alimentos; Prevención y control. -Control de calidad de los alimentos: Técnicas de análisis. Parámetros de calidad de los distintos grupos de alimentos. -Sistemas de calidad: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), Normas de Gestión de calidad (ISO 9000) y de seguridad alimentaria (ISO 22000).</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>Esta materia es necesaria para comprender las bases de la alimentación y las implicaciones con la salud humana en las distintas etapas de la vida y estados patológicos.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.		
CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.		
CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.		
CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.		
CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.		
CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.		
CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extractar los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E1 - Saber evaluar la influencia de los componentes de los alimentos en la calidad de los mismos.		
E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.		
E4 - Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaria.		
E5 - Conocer bases científicas de la nutrición y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.		
E6 - Manejar con destreza las herramientas necesarias para evaluar los hábitos alimentarios.		
E7 - Proponer técnicas, estrategias y modelos de intervención nutricional en las situaciones fisiológicas especiales, así como en las patologías más prevalentes o relacionadas con la alimentación		
E8 - Reconocer las necesidades nutricionales de determinadas colectividades.		
E9 - Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.		
E10 - Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaria demanda nuestra región.		
E11 - Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Asistencia a clases de teoría y prácticas	59.5	100
Preparación y estudio clases teoría	40	0
Preparación y estudio clases prácticas	50	0
Elaboración de trabajos en grupo	20	0



Estudio y preparación de pruebas	45	0
Presentación de trabajo	5.5	100
Tutorías	8	0
Evaluación y/o examen	4	100
Actividades complementarias (seminarios, conferencias, talleres, visitas a empresas,¿)	18	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases teóricas lección magistral participativa		
Resolución de casos prácticos		
Seminarios		
Desarrollo de proyectos		
Debate o discusión dirigida		
Conferencias de expertos		
Grupo de trabajo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen teoría	0.0	100.0
Examen práctico	0.0	100.0
Evaluación continua	0.0	100.0
Trabajo individual	0.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: Seguridad Alimentaria</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Seguridad Alimentaría</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	10	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
10		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Seguridad Alimentaría</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	10	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
10		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos sobre los tóxicos presentes en los alimentos.</p> <p>Procedimientos de análisis de tóxicos.</p> <p>Metodologías de evaluación toxicológica.</p> <p>Evaluación de riesgos toxicológicos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riesgos químicos y biológicos.</li> <li>Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta.</li> <li>Control y límites de seguridad. Modelos para predecir la exposición y establecer los niveles de seguridad.</li> <li>Evaluación de modelos toxicocinéticos. Evaluación de tóxicos sistémicos, carcinógenos, tóxicos en el medio ambiente y tóxicos en el medio laboral.</li> <li>Higiene de los alimentos.</li> <li>Compuestos tóxicos procedentes de la fabricación de alimentos.</li> </ul> <p>Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las metodologías de evaluación de riesgos se pueden aplicar tras el aprendizaje proporcionado en esta materia que es lo que constituye la base de la seguridad alimentaria.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.</p>		
<p>CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.</p>		
<p>CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.</p>		
<p>CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.</p>		
<p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p>		
<p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p>		
<p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p>		
<p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p>		
<p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.		
CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.		
CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.		
CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.		
E3 - Adquirir habilidades en las técnicas y métodos de análisis que permiten evaluar distintos aspectos de la seguridad de los alimentos.		
E4 - Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaría.		
E9 - Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.		
E10 - Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaría demanda nuestra región.		
E11 - Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.		
E12 - Conocimiento de los conceptos básicos de higiene de los alimentos. Medidas higiénicas y preventivas.		
E13 - Conocimiento y capacidad para estimar los riesgos asociados a la exposición de sustancias químicas y de tóxicos biológicos en productos de consumo.		
E14 - Conocimiento de los métodos más empleados para evaluar riesgos por la presencia productos químicos y tóxicos en alimentos y medidas para su control.		
E15 - Conocimiento de los compuestos tóxicos procedentes de la fabricación de alimentos.		
E16 - Capacidad para interpretar los datos obtenidos de la evaluación del riesgo y extrapolación al hombre. Establecimiento de límites de seguridad.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Asistencia a clases de teoría y prácticas	59.5	100
Preparación y estudio clases teoría	40	0
Preparación y estudio clases prácticas	50	0
Elaboración de trabajos en grupo	20	0
Estudio y preparación de pruebas	45	0
Presentación de trabajo	5.5	100
Tutorías	8	0
Evaluación y/o examen	4	100
Actividades complementarias (seminarios, conferencias, talleres, visitas a empresas,¿)	18	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases teóricas lección magistral participativa		
Resolución de casos prácticos		
Seminarios		
Desarrollo de proyectos		
Debate o discusión dirigida		
Conferencias de expertos		
Grupo de trabajo		



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen teoría	0.0	100.0
Examen práctico	0.0	1000.0
Evaluación continua	0.0	100.0
Trabajo individual	0.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: Tecnología y Biotecnología de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Tecnología y Biotecnología de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	10	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
10		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Tecnología y Biotecnología de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	10	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
10		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Conocimientos sobre los procesos tecnológicos.		



<p>Conocimientos sobre los envases y sus características.</p> <p>Conocimientos básicos sobre los principales grupos microbianos relacionados con los alimentos y familiarizarse con los métodos de clasificación microbiana.</p> <p>Capacidad para la aplicación de las principales técnicas biológicas y biotecnológicas para la detección de microorganismos y la interpretación de los resultados.</p> <p>Conocimiento de los métodos más empleados en la conservación y transformación de alimentos así como de las tecnologías emergentes y tecnologías de envasado.</p> <p>Conocimiento de las particularidades de los nuevos alimentos, alimentos funcionales y transgénicos y sus repercusiones tanto en la calidad del alimento como en la salud del consumidor/ra.</p>
<p><b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de los principales grupos microbianos relacionados con los alimentos y estudio de los distintos métodos de clasificación de los mismos.</li> <li>Fundamentos fisiológicos y bases bioquímicas del metabolismo microbiano para la optimización de la producción de alimentos fermentados.</li> <li>Fundamento y aplicaciones de las técnicas biológicas y biotecnológicas como sistemas de detección de microorganismos patógenos en el campo de la seguridad alimentaria y control de calidad.</li> <li>Estudio y evaluación de los métodos estadísticos de uso más frecuente para el análisis e interpretación de datos.</li> <li>Buenas prácticas de trabajo en el laboratorio y normas básicas de seguridad.</li> <li>Estudio de las particularidades de los distintos ingredientes, materias primas y aditivos alimentarios.</li> <li>Bases fundamentales de los procesos tecnológicos destinados a la conservación y transformación de los alimentos.</li> <li>Fundamentos de las tecnologías emergentes de conservación para su aplicación en la industria de alimentos.</li> <li>Estudio de las propiedades de los envases alimentarios y su papel en la Tecnología de alimentos.</li> <li>Nuevos alimentos: alimentos funcionales y transgénicos.</li> </ul>
<p><b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b></p> <p>Esta materia incluye las nuevas aportaciones relacionadas con componentes, alimentos, envases y tecnologías que tanto se están desarrollando.</p>
<p><b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b></p>
<p><b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b></p>
<p>CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.</p>
<p>CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.</p>
<p>CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.</p>
<p>CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.</p>
<p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p>
<p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p>
<p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p>
<p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p>
<p><b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b></p>
<p>CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.</p>
<p>CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.</p>
<p>CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.</p>
<p>CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.</p>
<p><b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b></p>
<p>E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.</p>
<p>E4 - Adquirir conocimientos sobre los procedimientos reglamentarios en la gestión de la calidad alimentaria.</p>



E9 - Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.		
E10 - Conocer la investigación que en alimentación, nutrición y tecnología alimentaría demanda nuestra región.		
E11 - Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.		
E17 - Conocimientos básicos sobre los principales grupos microbianos relacionados con los alimentos y familiarizarse con los métodos de clasificación microbiana.		
E18 - Capacidad para la aplicación de las principales técnicas biológicas y biotecnológicas para la detección de microorganismos y la interpretación de los resultados.		
E19 - Ser capaz de entender las metodologías para el procesado de los alimentos.		
E20 - Conocimiento de los métodos más empleados en la conservación y transformación de alimentos así como de las tecnologías emergentes y tecnologías de envasado.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Asistencia a clases de teoría y prácticas	59.5	100
Preparación y estudio clases teoría	40	0
Preparación y estudio clases prácticas	50	0
Elaboración de trabajos en grupo	20	0
Estudio y preparación de pruebas	45	0
Presentación de trabajo	5.5	100
Tutorías	8	0
Evaluación y/o examen	4	100
Actividades complementarias (seminarios, conferencias, talleres, visitas a empresas, etc.)	18	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases teóricas lección magistral participativa		
Resolución de casos prácticos		
Seminarios		
Desarrollo de proyectos		
Debate o discusión dirigida		
Conferencias de expertos		
Grupo de trabajo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen teoría	0.0	100.0
Examen práctico	0.0	100.0
Evaluación continua	0.0	100.0
Trabajo individual	0.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	15	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>



15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	15	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Se aprenderá a trabajar en equipo, organizar, planificar y a tomar decisiones, así como interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de profesional de alimentos, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Realización de prácticas pre-profesionales en empresas y organismos del ámbito de la calidad y seguridad alimentarias.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
Se elaborará una memoria de las prácticas que se valorará por el tutor/a de la empresa y por el tutor/a de la Universidad y se expondrá en el aula con la presencia del director/a.		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.		
CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.		



CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.		
CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.		
CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.		
CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.		
CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.		
E21 - Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaria.		
E22 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
E23 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Asistencia a clases de teoría y prácticas	15	100
Estudio y preparación de pruebas	333	100
Tutorías	25	100
Evaluación y/o examen	2	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Desarrollo de proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen final	0.0	100.0
Presentación oral	0.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: Técnicas de Investigación</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Técnicas de Investigación</b>		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	15	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Técnicas de Investigación</b>		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	15	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Conocimiento del debate metodológico en la disciplina y especialidad en que quiere desarrollar el estudiante u actividad investigadora, así como de las fuentes más relevantes. En una palabra, podría resumirse como conocer el estado actual de la cuestión respecto a los problemas o temas que quiere estudiar, para que sus proyectadas aportaciones supongan un avance respecto a esa situación actual, pero construida sobre la base de lo ya consolidado.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El método científico. Observación, hipótesis y teoría.</li> <li>• La información científica en nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos o seguridad alimentaria. Fuentes de información.</li> <li>• Bibliotecas y Centros de documentación. Catálogos</li> <li>• Bases de datos. Acumulación y recuperación de la información</li> </ul>		



- La referencia bibliográfica.

Indicadores bibliográficos.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta materia es necesaria para obtener una adecuada formación investigadora en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.

CG2 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.

CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.

CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.

E23 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Asistencia a clases de teoría y prácticas	15	100
Estudio y preparación de pruebas	333	100
Tutorías	25	100
Evaluación y/o examen	2	100

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Desarrollo de proyectos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen final	0.0	100.0
Presentación oral	0.0	100.0

### 5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Master

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

### NIVEL 2: Trabajo Fin de Master

#### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	15	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Master</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	15	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Adquirir las competencias y habilidades para la investigación, mediante un trabajo que reúna todos los requisitos y las exigencias para ser considerado propiamente una investigación. Tanto por su metodología como por el contenido, de manera que suponga una aportación original al ámbito del saber en que se ha desarrollado la investigación.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Relativos a Nutrición y Bromatología, Seguridad Alimentaria y Tecnología y Biotecnología de los Alimentos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>La evaluación del trabajo fin de máster se efectuará conforme a la Normativa de desarrollo del Trabajo Fin de Máster aprobada por el Consell de Govern de la Universitat el 6 de mayo de 2009 y las instrucciones que dicte la Comisión Académica del Máster.</p> <p>Habrà cuatro períodos posibles de lectura, teniendo derecho el estudiante a dos convocatorias a lo largo del curso. La primera convocatoria, en los períodos de Diciembre-Enero, Abril-Mayo y Junio-Julio. En segunda convocatoria, Septiembre. En cualquiera de ellas, habrá de depositarse en la Secretaría de la Facultad con 15 días de antelación a la fecha fijada para su defensa.</p>		



Además de lo dispuesto por la Normativa de la Universidad, se regirá por las siguientes condiciones:

A) *Contenido*: Para el itinerario investigador, el contenido se determinará por acuerdo entre el estudiante y el tutor que lo dirija. Para el itinerario profesional, el estudiante elegirá una de entre las seis opciones citadas en el epígrafe anterior.

B) Preparación

Sin perjuicio de los acuerdos entre el estudiante y el director, se recomienda el siguiente calendario orientativo:

1. Con una antelación mínima de cinco meses a la fecha de defensa, el estudiante se entrevistará con el tutor para enfocar el tema y tratar las primeras instrucciones.
2. En el plazo señalado por el tutor, de entre 15 días y un mes, deberá presentarle un proyecto de trabajo, con sumario indicativo, fuentes y materiales a utilizar, hipótesis a plantear y elenco de problemas a tratar.
3. Con una antelación mínima de dos meses y medio a la fecha de defensa, el estudiante deberá entregar al director un borrador provisional del trabajo, para su revisión por el director.
4. Con una antelación mínima de mes y medio a la fecha de defensa, deberá entregarle el borrador definitivo para su última revisión.
5. Con antelación mínima de quince días a la fecha de defensa, deberá depositar el trabajo, con las condiciones indicadas a continuación, en la Secretaría de la Facultad de Derecho, acompañado de informe preceptivo del director, requisito sin el cual no se admitirá el depósito.

C) Formato:

- Tres ejemplares impresos, en formato PDF, con máximo de 100 pgs.
- Sólo se incluirán en los ejemplares impresos los Anexos y Memorias que sean de elaboración propia, pero no formularios, modelos ni otros de carácter general.
- En el dispositivo de memoria que ha de acompañarse podrán incluirse otros Anexos que se desee.

D) Defensa:

- Ante Tribunal integrado por tres profesores de Departamentos con docencia en el Máster, designados por la Comisión de Coordinación Académica.
- Tiempo de exposición: Entre 10 y 20 minutos, según fije el Tribunal.
- Tiempo máximo de debate con el Tribunal: 15 minutos.
- Si se pretende usar diapositivas u otros elementos de apoyo a la exposición deberá avisarse en el momento del depósito.

E) Criterios de evaluación:

Una vez efectuado el depósito, los servicios administrativos recabarán del Director o Directora del Trabajo un informe con el modelo normalizado aprobado por la Comisión Académica, que será remitido, junto con el Trabajo, a los miembros del Tribunal.

Una vez comprobado por éste que el estudiante tiene superadas todas las materias de los materias Obligatoria y Optativa del Máster, se puntuarán entre 0 y 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos de su Trabajo Fin de Máster:

- Complejidad y relevancia de los problemas abordados
- Calificación jurídica de los hechos descritos
- Manejo y comprensión de las categorías e instituciones jurídicas
- Empleo correcto de las fuentes jurídicas y de documentación
- Sistemática y estructura del trabajo
- Claridad y concisión de la exposición

La calificación del Tribunal, entre 0 y 10 puntos, será la media ponderada entre las de cada criterio.



La Comisión de Coordinación Académica, si lo estima procedente, arbitraré los procedimientos oportunos para que el director del trabajo, además de mediante el informe, participe junto con el Tribunal, con voz y sin voto, en la evaluación final de la materia.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento.

CG3 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.

CG4 - Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

CT2 - Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.

CT3 - Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

CT4 - Proyectar sobre problemas concretos los conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E2 - Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.

E9 - Capacidad para adaptar los procesos relacionados con los alimentos a las normas vigentes de higiene de los alimentos y sistemas de gestión de calidad.

E11 - Obtener la formación necesaria para incorporarse a Departamentos de Investigación, Desarrollo e Innovación dentro de las empresas del sector agroalimentario.

E21 - Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaria.

E22 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios.

E23 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Asistencia a clases de teoría y prácticas	15	100
Estudio y preparación de pruebas	333	100
Tutorías	25	100
Evaluación y/o examen	2	100

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Desarrollo de proyectos



<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen final	0.0	100.0
Presentación oral	0.0	100.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Titular	15	100	15
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Contratado Doctor	2	100	10
Universitat de València (Estudi General)	Catedrático de Universidad	5	100	15
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
96,1	5	100
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>Los procedimientos generales para la valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes que cursan el máster serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los resultados obtenidos en las distintas materias, que serán evaluados según lo dispuesto en las correspondientes guías tanto en lo que concierne a conocimientos teóricos, como a conocimientos prácticos.</li> <li>Los resultados obtenidos globalmente en el máster. Estos resultados quedarán reflejados en el expediente académico del alumno que permitirá calcular su nota media global.</li> <li>Adicionalmente, para valorar el rendimiento general del master, se considerará la calificación obtenida por el alumno en la realización del Trabajo Fin de Máster, que será expuesto ante un tribunal de acuerdo con las normas establecidas, en el que se valora la adquisición por parte del estudiante las competencias referidas en el título.</li> </ul>		

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf">http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf</a>
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2012
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede el procedimiento de adaptación.	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
18891745M	Jordi	Mañes	Vinuesa



DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avgda. Vicent Andres Estelles s/n	46100	Valencia/València	Burjassot
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
dep.medicina.preventiva@uv.es	689575189	963544959	Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22674371M	MARIA ISABEL	VAZQUEZ	NAVARRO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avnda. Blasco Ibañez 13	46010	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
isabel.vazquez@uv.es	690919095	963834117	Vicerrectora de Estudios y Política Lingüística
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
25972815L	Jesus	Aguirre	Molina
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avnda. Blasco Ibañez 13	46010	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
planes@uv.es	620641202	963864117	Jefe de Sección de Planes de Estudio y Títulos



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Justificacion.pdf

HASH SHA1 : AA30D65985A892C78370DFCF0BCAF03B7286609F

Código CSV : 68891217428852262389135

Ver Fichero: Justificacion.pdf



## **Apartado 4: Anexo 1**

Nombre : 4.1..pdf

**HASH SHA1** : 832705D8EB3FD79FDAE117992E112CEE89ADD523

**Código CSV** : 68891224826923264179201

Ver Fichero: 4.1..pdf



## Apartado 5: Anexo 1

**Nombre :** Descripción del Plan de Estudios.pdf

**HASH SHA1 :** C144E05AE862C63CDA856E4BB3282AD7A437E2AE

**Código CSV :** 68891234536841105933683

**Ver Fichero:** Descripción del Plan de Estudios.pdf



## **Apartado 6: Anexo 1**

Nombre : Apartado 6.1.pdf

**HASH SHA1** : 0CE3A3A3F2F350F15137833C5E607B99D7A94220

**Código CSV** : 68891245912673888326602

Ver Fichero: Apartado 6.1.pdf



## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :** Otros recursos humanos.pdf

**HASH SHA1 :** 0B0741DA18FC5AA14CFD2AC8A84F29131BEEB9E9

**Código CSV :** 68891256521441788783687

**Ver Fichero:** Otros recursos humanos.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Medios.pdf

HASH SHA1 : A6ECEB777D3D5019F40010F83649B1016D266A58

Código CSV : 68891262278903565775499

Ver Fichero: Medios.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Justificacion de valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 : F9DD36552324C1BAB13AEBD80857AA8A64CF4604

Código CSV : 68891271147893034219395

Ver Fichero: Justificacion de valores cuantitativos.pdf



## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :** Cronograma.pdf

**HASH SHA1 :** C4AC075137242A453FB3C3EF3DE14105C8229526

**Código CSV :** 68891281001421849806040

**Ver Fichero:** Cronograma.pdf



## **Apartado 11: Anexo 1**

**Nombre :** Deleg\_Funciones\_Rectora UV Enero 2021.pdf

**HASH SHA1 :** 3B56AE48B902135DAC768A1F0B71CA6D29859D79

**Código CSV :** 428727298581436745909257

**Ver Fichero:** Deleg\_Funciones\_Rectora UV Enero 2021.pdf



