

## NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN (2019-20)

<b>Código:</b> D101	<b>Fecha de aprobación:</b> 20/03/2017	<b>Precio:</b> 39,27 Créditos en 1ª matrícula
<b>Créditos:</b> 60	<b>Título:</b> Máster Universitario Oficial	

### RAMA

Ciencias de la Salud

### PLAN

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

### TIPO DE ENSEÑANZA

Mixto: presencial y no presencial

### CENTROS DONDE SE IMPARTE

Facultad de Ciencias de la Salud

### ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

### FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

## PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2019-20

Leyenda: No ofertada Sin docencia

### ASIGNATURAS COMUNES

#### OBLIGATORIAS

27 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36200 - AVANCES EN NUTRICIÓN HUMANA</a>
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36201 - INVESTIGACIÓN Y BÚSQUEDA DE DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA</a>
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36202 - BIOESTADÍSTICA</a>
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36203 - APLICACIÓN DE LA EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL AVANZADA A LA PRÁCTICA PROFESIONAL</a>
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36204 - COCINA: APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS EN LA PRÁCTICA DIETÉTICO NUTRICIONAL</a>
1	OBLIGATORIA	3	<a href="#">36205 - TEMAS AVANZADOS EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS</a>
1	OBLIGATORIA	9	<a href="#">36206 - PRÁCTICAS EXTERNAS</a>

#### TFM

6 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	TRABAJO FIN DE MÁSTER	6	<a href="#">36207 - TRABAJO FIN DE MÁSTER</a>

### ESPECIALIDAD 1. NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA

#### ESPECIALIDAD 1. NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA

27 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36208 - EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36209 - GLOBALIZACIÓN Y POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36210 - AVANCES EN RESTAURACIÓN COLECTIVA</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36211 - NUTRICIÓN PÚBLICA, DEPORTE Y ACTIVIDAD FÍSICA</a>
1	OPTATIVA	6	<a href="#">36212 - PSICOLOGÍA DE LA SALUD, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36213 - PRODUCCIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA E INTERACTIVOS PARA LA ATENCIÓN DIETÉTICA</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36214 - NECESIDADES DE ATENCIÓN CLÍNICO NUTRICIONAL</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36215 - SOPORTE NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES</a>

Superado este bloque se obtiene

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

### ESPECIALIDAD 2. CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

#### ESPECIALIDAD 2. CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

27 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36216 - ANÁLISIS CUALITATIVO DE ALIMENTOS</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36217 - ANÁLISIS CUANTITATIVO DE ALIMENTOS</a>
1	OPTATIVA	5	<a href="#">36218 - LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS Y ANÁLISIS QUIMIOMÉTRICO</a>
1	OPTATIVA	5	<a href="#">36219 - BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</a>
1	OPTATIVA	5	<a href="#">36220 - MICROBIOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36221 - TÉCNICAS AVANZADAS EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS</a>
1	OPTATIVA	3	<a href="#">36222 - CONSERVACIÓN POSCOSECHA Y NUTRICIÓN VEGETAL</a>

Superado este bloque se obtiene

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO (CG)

- CG1:Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en nutrición, en su evolución y desarrollo.
- CG2:Desarrollar habilidades para la utilización de bases de datos y fuentes bibliográficas relacionadas con las ciencias de la salud y la alimentación.
- CG3:Proponer, diseñar y desarrollar adecuadamente proyectos de investigación de interés en el ámbito de la nutrición.
- CG4:Conocer las implicaciones éticas que requiere la investigación en el campo profesional propio.
- CG5:Saber usar las tecnologías de la información y comunicación y saber aplicar las innovaciones tecnológicas a sus proyectos.
- CG6:Ser capaz de integrarse en un equipo multidisciplinar fomentando el trabajo en equipo y la participación en la resolución de problemas y toma de decisiones.
- CG7:Adquirir formación avanzada en ciencias de los alimentos y de la salud en relación con distintos sectores alimentarios que permitan al alumno desenvolverse en estos ámbitos.
- CG8:Desarrollar y aplicar el método científico en la investigación.
- CG9:Adquirir las herramientas para la investigación en nutrición y áreas afines.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (CE)

- CE1:Evaluar y profundizar en las intervenciones dietético-nutricionales aplicadas a los programas de salud destinados a mejorar el estado nutricional y la calidad de vida de los individuos y las poblaciones (propio del itinerario Nutrición clínica y comunitaria).
- CE2:Desarrollar habilidades prácticas aplicadas al análisis de alimentos y llevar a cabo el control de la calidad en la industria alimentaria(propio del itinerario ciencias de los alimentos).
- CE3:Conocer las características químicas, bioquímicas y microbiológicas de la composición y propiedades de los alimentos y su papel en la nutrición y salud humana.
- CE4:Formular preguntas (objetivos e hipótesis) de investigación en alimentación y nutrición humana, profundizando en su aplicabilidad.
- CE5:Diseñar estrategias metodológicas que permitan comprender la relevancia de la investigación en las áreas de la nutrición humana y la alimentación.
- CE6:Analizar los datos estadísticos referidos a estudios poblacionales nutricionales.
- CE7:Utilizar los recursos informáticos para el análisis estadístico de cuestionarios y otras herramientas de evaluación del estado nutricional de una población.
- CE8:Saber redactar trabajos científicos en Nutrición clínica y comunitaria y en Ciencias de los alimentos.
- CE9:Tener capacidad para colaborar en la identificación de líneas prioritarias de investigación.
- CE10:Tener capacidad para exponer y defender públicamente un proyecto de investigación.
- CE11:Aplicar los principales test estadísticos y epidemiológicos utilizados en la investigación de temas de las ciencias de la salud.
- CE12:Adquirir conocimientos actualizados y avanzados acerca de los componentes bioactivos de los alimentos y su implicación en la salud.
- CE13:Capacidad para recuperar información relevante relativa a una pregunta de investigación, determinando su calidad y pertinencia.
- CE14:Ser capaz de determinar la calidad de la información mediante el análisis crítico de estudios y documentos científicos.
- CE15:Diseñar y aplicar los principales tipos de estudios epidemiológicos nutricionales que proporcionan la mejor evidencia científica y su impacto social.
- CE16:Desarrollar habilidades en el manejo de la cocina como herramienta en la práctica dietético-nutricional.
- CE17:Adquirir conocimientos actualizados y avanzados en los diferentes campos de las ciencias de la nutrición y los alimentos.

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1:Adquirir capacidad de análisis y toma de decisiones.
- CT3:Tener capacidad de organización y planificación.

### COMPETENCIAS ESPECIALIDAD 1: NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA (C1)

- C11.1:Analizar las tendencias globales de la seguridad alimentaria, y sus efectos en los problemas alimentarios, así como de los elementos claves en la

comprensión de sus políticas.

- CI1.2:Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en Restauración Colectiva y en su evolución y desarrollo.
- CI1.3:Capacidad para integrar conocimientos, actitudes y habilidades para la evaluación de programas de intervención comunitaria.
- CI1.4:Capacidad para diseñar, planificar y participar en programas de promoción de la actividad física y deporte en diversos entornos con un enfoque poblacional.
- CI1.5:Analizar alternativas de manejo dietético-nutricional abordadas desde las investigaciones realizadas en distintas condiciones clínicas.
- CI1.6:Conocer los avances científicos acerca de la nutrición y alimentación a lo largo de las distintas etapas del ciclo vital.
- CI1.7:Capacidad para diseñar y planificar el tratamiento dietético-nutricional.
- CI1.8:Aprender nuevos métodos de cribaje nutricional en situaciones clínicas especiales.
- CI1.9:Saber reconocer los tipos de materiales y de herramientas para el apoyo a la toma de decisiones del cliente en soporte digital, identificando su adecuación y utilidad para la atención individualizada en el ámbito de la dietética y la nutrición.
- CI1.10:Conocer y saber emplear las diferentes opciones de diversas aplicaciones informáticas, para la elaboración de materiales o herramientas multimedia e interactivas, de acuerdo a sus limitaciones y beneficios potenciales.
- CI1.11:Dotar de herramientas psicológicas que potencien la resolución de problemas y toma de decisiones en el ámbito de la intervención nutricional.

#### COMPETENCIAS ESPECIALIDAD 2: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS (CI2)

- CI2.1:Conocer las etapas del Proceso Analítico Total.
- CI2.2:Conocer las técnicas instrumentales aplicables al análisis químico de alimentos.
- CI2.3:Conocer los fundamentos del análisis químico de alimentos y su importancia.
- CI2.4:Saber aplicar los principios y procedimientos utilizados en el análisis químico para la determinación, identificación y caracterización de compuestos químicos en alimentos.
- CI2.5:Saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un análisis químico de alimentos.
- CI2.6:Conocer las principales técnicas estadísticas de análisis exploratorio de datos.
- CI2.7:Ser capaz de garantizar la seguridad alimentaria.
- CI2.8:Conocer y saber aplicar técnicas de manipulación, selección, detección, control del crecimiento y mejora de los microorganismos implicados en procesos de elaboración de alimentos.
- CI2.9:Conocer la microbiota y su papel en la elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.10:Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.11:Conocer los fundamentos y parámetros más habituales del análisis microbiológico de alimentos.
- CI2.12:Saber aplicar métodos de análisis microbiológico de alimentos para obtener resultados de calidad.
- CI2.13:Ser capaz de detectar y resolver problemas relacionados con la microbiología que puedan surgir en los procesos de elaboración y deterioro de alimentos.
- CI2.14:Ser capaz de poner a punto nuevas técnicas de detección de microorganismos en alimentos.
- CI2.15:Analizar y valorar los impactos medioambientales y las implicaciones socioeconómicas que pueden generar los organismos modificados genéticamente.
- CI2.16:Ser capaz de identificar organismos modificados genéticamente.
- CI2.17:Saber identificar las diferentes clases de enzimas, y tipos de enzima en cada clase, y sus acciones específicas sobre los componentes de los alimentos y sobre la mejora de sus características.
- CI2.18:Ser capaz de utilizar enzimas en cualquier etapa del proceso de producción de un alimento, o implantar una etapa enzimática en dicho proceso, o modificar una ya existente.
- CI2.19:Conocer las diferentes operaciones y métodos de conservación poscosecha de los alimentos de origen agrícola.

#### COMPETENCIAS BÁSICAS Y DEL MECES (MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR)

- 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.

- [Estructura del máster por créditos y materias](#)
- [Distribución de asignaturas por curso/semestres](#)
- [Planificación general del plan de estudios](#)

## ESTRUCTURA DEL MÁSTER POR CRÉDITOS Y MATERIAS

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias (OB)	18
Optativas (OP)/Obligatorias de especialidad	27
Prácticas externas	9
Trabajo Fin de Máster (OB)	6
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>60</b>

## DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS POR CURSO / SEMESTRES

PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE		
ASIGNATURA	TIPO	ECTS	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
AVANCES EN NUTRICIÓN HUMANA	OB	3	PRÁCTICAS EXTERNAS	OB	9
INVESTIGACIÓN Y BÚSQUEDA DE DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA	OB	3	TRABAJO FIN DE MÁSTER	OB	6
BIOESTADÍSTICA	OB	3			
APLICACIÓN DE LA EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL AVANZADA A LA PRÁCTICA PROFESIONAL	OB	3			
COCINA: APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS EN LA PRÁCTICA DIETÉTICO NUTRICIONAL	OB	3			
TEMAS AVANZADOS EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	OB	3			

### ASIGNATURAS OPTATIVAS

PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE	
ASIGNATURA	ECTS	ASIGNATURA	ECTS
ESPECIALIDAD 1: NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA		ESPECIALIDAD 1: NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA	
GLOBALIZACIÓN Y POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	3	NUTRICIÓN PÚBLICA, DEPORTE Y ACTIVIDAD FÍSICA	3

PSICOLOGÍA DE LA SALUD, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	6	NECESIDADES DE ATENCIÓN CLÍNICO NUTRICIONAL	3
PRODUCCIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA E INTERACTIVOS PARA LA ATENCIÓN DIETÉTICA	3	SOPORTE NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES	3
ESPECIALIDAD 2: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA	3
ANÁLISIS CUALITATIVO DE ALIMENTOS	3	AVANCES EN RESTAURACIÓN COLECTIVA	3
ANÁLISIS CUANTITATIVO DE ALIMENTOS	3	ESPECIALIDAD 2: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	
CONSERVACIÓN POSCOSECHA Y NUTRICIÓN VEGETAL	3	LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS Y ANÁLISIS QUIMIOMÉTRICO	5
TÉCNICAS AVANZADAS EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	5
		MICROBIOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	5

### PLANIFICACIÓN GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

Este título es una enseñanza oficial de Master, y su plan de estudios tiene una duración de 60 ECTS, estructurados en un curso académico. Está planificado siguiendo la normativa del RD 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales y su modificación de 3 de julio de 2010.

En este máster se propone un tronco común de 18 ECTS con el que se pretende dar una formación global abierta a los graduados en nutrición humana y dietética y otros graduados del área de ciencias de la salud y ciencias experimentales que deseen ampliar estudios de postgrado en esta área. Este máster continúa con un módulo especializado de 27 ECTS y se completa con 9 ECTS de prácticas externas que, dependiendo del itinerario elegido por los estudiantes, se realizarán en empresas de la industria alimentaria en el caso de las ciencias de los alimentos o en instituciones socio-sanitarias para el caso de la nutrición clínica y comunitaria. Las prácticas externas se realizarán en diferentes escenarios según la naturaleza de la especialidad, y es por ello que se cuenta, por un lado, con convenios firmados por la Universidad de Alicante con las distintas instituciones sanitarias de la provincia para la realización de las prácticas del itinerario de Nutrición clínica y comunitaria y, por otro lado, con convenios firmados con empresas de alimentación ubicadas en el ámbito territorial provincial para albergar las prácticas del itinerario de ciencias de los alimentos.

El **bloque común** lo componen 6 materias/asignaturas de 3 ECTS, que se imparten en el primer cuatrimestre, donde se proporcionan las herramientas de formación avanzada a los alumnos del máster útiles para cualquiera de las dos especialidades por la que opten.

Por último el **Trabajo Fin de Máster**, de 6 ECTS, dado el carácter profesionalizante del Máster, se imparte en el segundo cuatrimestre, en la fase final del mismo.

Los alumnos deberán cursar necesariamente una de las especialidades propuestas, tal como se indica en las tablas.

La **especialización de Nutrición Clínica y Comunitaria**, consta de 3 materias: Nutrición Comunitaria de 12 ECTS, Nutrición Clínica de 9 ECTS, y Psicología de la Salud, Nutrición Humana y Dietética, de 6 ECTS.

La materia Nutrición Comunitaria consta de 4 asignaturas de 3 ECTS cada una de ellas y todas se imparten en el primer cuatrimestre excepto Nutrición Pública, Deporte y Actividad Física que se imparte en el segundo Cuatrimestre. En esta materia se desarrolla uno de los dos núcleos principales objeto de esta especialidad del máster con asignaturas donde se oferta la formación avanzada en este ámbito.

La materia de Nutrición Clínica consta de 3 asignaturas de 3 ECTS, dos de las cuales se imparten en el segundo Cuatrimestre, en tanto que Producción de Recursos Multimedia e Interactivos para la Atención Dietética que se imparte en el primero por su utilidad transversal en el manejo de herramientas informáticas.

La materia Psicología de la Salud, Nutrición Humana y Dietética consta de 1 asignatura de 6 ECTS, se imparte en el primer Cuatrimestre y es donde se abarca los aspectos psicológicos de la alimentación, imprescindibles en toda programación dietética en cualquiera de los ámbitos de actuación.

La **Especialización en Ciencias de los Alimentos** consta de un total de 27 ECTS, distribuidos en 4 materias: (Materia 1) Análisis químico de Alimentos. Esta materia de 11 ECTS consta de tres asignaturas: (I) Análisis Cualitativo de Alimentos; (II) Análisis Cuantitativo de Alimentos; (III) Laboratorio de Análisis Químico de alimentos y análisis quimiométrico; Materia 2) Microbiología de alimentos. Consta de tres asignaturas; Microbiología de la elaboración y conservación de Alimentos, de 5 ECTS; y, (III) Técnicas Avanzadas en Microbiología de Alimentos de 3 ECTS; Materia 3) Biotecnología de alimentos, de 5 ECTS; Materia 4) Conservación Poscosecha y Nutrición Vegetal, compuesta de una asignatura con el mismo nombre y 3 ECTS.





- [Requisitos de Acceso](#)
- [Admisión y Criterios de Valoración](#)
- [Preinscripción y Matrícula](#)
- [Oferta de Plazas](#)

## REQUISITOS DE ACCESO

Según la Normativa de la Universidad de Alicante, para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster Universitario será necesario:

1. Estar en posesión de un TÍTULO UNIVERSITARIO OFICIAL ESPAÑOL u otro expedido por una institución de educación superior del **EEES** (Espacio Europeo de Educación Superior) que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.
2. Estar en posesión de un TÍTULO DE EDUCACIÓN SUPERIOR EXTRANJERO que haya sido HOMOLOGADO al título que permite acceder a los estudios solicitados.
3. Estar en posesión de un TÍTULO UNIVERSITARIO obtenido en una Universidad o Centro de Enseñanza Superior de PAÍSES AJENOS AL EEES, sin necesidad de la homologación previa de sus estudios. En este supuesto hay que tener en cuenta:
  - El Título no homologado requiere un informe técnico de equivalencia expedido por la Universidad de Alicante ([ContinUA - Centro de Formación Continua](#)), por el que se deberá abonar la [tasa correspondiente](#).
  - El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el/la interesado/a, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster universitario.

## ADMISIÓN Y CRITERIOS DE VALORACIÓN

El perfil de ingreso de este Máster se corresponde con titulaciones del ámbito de la Nutrición y Alimentación, y dentro de éstas, los Graduados en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Se considerará además el perfil de titulados en otras Ciencias de la Salud y Ciencias Experimentales como Graduado en Medicina, Enfermería, Fisioterapia, Psicología, Podología, Óptica, Odontología, Veterinaria, Farmacia, Biología y Química.

Para determinar la admisión, se atenderá al título de grado o equivalente que el candidato presente como título de acceso, los cuales serán baremados del siguiente modo:

1.- Ciencias de la salud: Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos--- 4 puntos máximos según siguiente baremación:

1.1- Las asignaturas de estos expedientes académicos serán baremadas del siguiente modo:

Aprobado.....1

Notable.....2

Sobresaliente...3

Matrícula de Honor...4

2.-Ciencias de la salud y Ciencias Experimentales: Medicina, Enfermería, Fisioterapia, Psicología, Podología, Óptica, Odontología, Veterinaria, Farmacia, Biología y Química ---2 puntos máximos según siguiente baremación:

2.1- Las asignaturas de los expedientes académicos de acceso presentados serán baremadas del siguiente modo:

Aprobado.....0,5

Notable.....1

Sobresaliente...1,5

Matrícula de Honor...2

En este proceso de admisión se realizará, en primer lugar, una preinscripción o solicitud de plaza en el máster de acuerdo a la planificación temporal establecida por la Universidad de Alicante. Al estudiante, en la preinscripción, se le solicitarán los documentos oportunos para poder valorar el criterio de selección.

El proceso de selección tendrá lugar siempre y cuando el número de solicitudes supere al número de plazas ofrecidas por el programa, y en caso contrario se admitirá a todos aquellos que cumplan con el perfil. El número máximo de estudiantes que serán

admitidos en el programa será 25, y el número mínimo para su puesta en marcha será de 15.

## PREINSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

### PREINSCRIPCIÓN [+info](#)

El alumno interesado en cursar un Máster Oficial en la UA, deberá realizar una preinscripción en los plazos y condiciones que se establezcan anualmente.

### MATRÍCULA [+info](#)

Tras la publicación de las listas definitivas de admitidos se enviará por correo electrónico a los alumnos admitidos una contraseña que servirá de identificación de usuario para poder matricularse a través de **Campus Virtual** en los plazos y condiciones que se establezcan anualmente.

En el procedimiento de matrícula, los **documentos expedidos en el extranjero** deberán ser oficiales y estar debidamente legalizados y traducidos, más información:

- <http://sga.ua.es/es/normativa-academica/legalizacion/legalizacion-de-documentos.html>

## OFERTA DE PLAZAS

CURSO	OFERTA DE PLAZAS
2016-17	25

## CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

Curso académico	Implantación del Máster
2016-2017	Primer curso

### Procedimiento de adaptación de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

De acuerdo con el artículo 6.3 del Real Decreto 861/2010: "El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente...".

Tabla de reconocimiento de asignaturas del Máster U. en Nutrición Clínica y Comunitaria y el nuevo Máster U. en Nutrición y Alimentación, especialidad en Nutrición Clínica y Comunitaria:

Master en Nutrición Clínica y Comunitaria		Master en Nutrición y Alimentación, especialidad en Nutrición Clínica y Comunitaria	
Asignatura	ECTS	Asignatura	ECTS
Avances en nutrición humana	3	Avances en nutrición humana	3
Investigación y búsqueda de documentación científica	3	Investigación y búsqueda de documentación científica	3
Bioestadística	3	Bioestadística	3
Planificación y evaluación en nutrición comunitaria	3	Evaluación de programas de intervención en nutrición comunitaria	3
Políticas alimentarias y avances en epidemiología nutricional	3	Avances en epidemiología nutricional	3
Globalización alimentaria y salud pública	3	Globalización y políticas alimentarias y nutricionales	3
Avances en restauración colectiva	3	Avances en restauración colectiva	3
Psicología de la salud, nutrición humana y dietética	6	Psicología de la salud, nutrición humana y dietética	6
Diseño y producción de materiales para la atención dietética utilizando TIC	3	Producción de recursos multimedia e interactivos para la atención dietética	3
Nutrición clínica avanzada	12	Necesidades de atención clínico nutricional	6
		Soporte nutricional en situaciones especiales	3

Tabla de reconocimiento de asignaturas del Máster U. en Ciencias de los Alimentos y la Nutrición y el nuevo Máster U. en Nutrición y Alimentación, especialidad en Ciencias de los Alimentos:

Máster en Ciencias de los Alimentos y la Nutrición		Master en Nutrición y Alimentación, especialidad en Ciencias de los Alimentos	
Asignatura	ECTS	Asignatura	ECTS
Avances en nutrición humana	3	Avances en nutrición humana	3
Investigación y búsqueda de documentación científica	3	Investigación y búsqueda de documentación científica	3
Bioestadística	3	Bioestadística	3
Análisis cualitativo de alimentos	3	Análisis cualitativo de alimentos	3
Análisis cuantitativo de alimentos	3	Análisis cuantitativo de alimentos	3
Alimentos transgénicos	3	Biotecnología de alimentos	5
Aplicación de enzimas en alimentos	3		

Elaboración de alimentos bioprocesados	3	Microbiología de la elaboración y conservación de alimentos	5
Microbiología de la conservación de alimentos	3		
Conservación poscosecha y nutrición vegetal	3	Conservación poscosecha y nutrición vegetal	3
Temas avanzados en ciencias de los alimentos	3	Temas avanzados en ciencias de los alimentos	3
Técnicas avanzadas en microbiología de alimentos	3	Técnicas avanzadas en microbiología de alimentos	3
Laboratorio de análisis químico de alimentos	4	Laboratorio de análisis químico de alimentos y análisis quimiométrico	5
Análisis quimiométrico	2		

**Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto**

Máster Universitario en Nutrición Clínica y Comunitaria

Máster Universitario en Ciencias de los Alimentos y la Nutrición

- [Memoria Verificada](#)
- [Resolución Consejo de Universidades \(CU\): Verificación positiva](#)
- [Autorización de la Generalitat Valenciana](#)

## Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del Título

---

- Estructura del Centro para la Calidad
  - [Comisión de Garantía Interna de Calidad](#)
  - [Otras Comisiones](#)
- [Manual SGIC](#)
- [Procedimientos](#)
  - [Estratégicos \(PE\)](#)
  - [Clave \(PC\)](#)
  - [Apoyo \(PA\)](#)
  - [Medida \(PM\)](#)
- [Gestión del SGIC \(Acceso a ASTUA\)](#) 

## Seguimiento del Título

---

- [Autoinformes UA](#)
- [Informes externos AVAP](#)
- [Otros informes](#)
- [Planes de mejora](#)
- [Progreso y resultados del aprendizaje](#)

Información del Centro	Información general para el alumno
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Facultad de Ciencias de la Salud</b>   Campus de San Vicente del Raspeig  Ctra. de Alicante s/n 03690  San Vicente del Raspeig (Alicante)  Teléfono:+ 34 96 590 3512  Fax:+ 34 96 590 3935  <a href="mailto:facu.salut@ua.es">facu.salut@ua.es</a>  <a href="http://fcsalud.ua.es/es">http://fcsalud.ua.es/es</a> </li> <li> <b>Centro de Formación Continua (ContinUA)</b>   <b>Solo para el proceso de preinscripción</b>   Edificio Germán Bernácer, planta baja  Teléfono: + 34 96 590 9422  Fax: + 34 96 590 9442  <a href="mailto:continua@ua.es">continua@ua.es</a>  <a href="http://web.ua.es/es/continua">http://web.ua.es/es/continua</a> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Becas y ayudas</a></li> <li><a href="#">Alojamiento</a></li> <li><a href="#">Comedores y cafeterías</a></li> <li><a href="#">Transporte</a></li> <li><a href="#">Atención médica de urgencia</a></li> <li><a href="#">Seguros</a></li> <li><a href="#">Atención estudiantes con necesidades especiales</a></li> <li><a href="#">Representación y participación estudiantil</a></li> <li><a href="#">Tarjeta de identificación universitaria (TIU)</a></li> <li><a href="#">Preguntas frecuentes</a></li> </ul>
Normativa general de la UA	+ Información titulación
<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Normativa y procedimientos académicos de la Universidad de Alicante</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">BOE de publicación del plan de estudios</a></li> <li>Web propia</li> <li><a href="#">Folleto informativo</a></li> <li><a href="#">Datos del título en el RUCT</a></li> </ul>