

XIII Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo

Curso 2017/2018

MANUAL DEL ALUMNADO



Universidad
de Navarra

M'
PROGRAMAS MÁSTER

Facultad de Farmacia y Nutrición

ÍNDICE

1. AUTORIDADES ACADÉMICAS	5
2. PERSONAL DOCENTE INVESTIGADOR	6
3. CALENDARIO ACADÉMICO.....	10
4. PLAN DE ESTUDIOS.....	10
5. COMPETENCIAS	13
6. SERVICIOS DE INTERÉS	17
Capellanía.....	17
Biblioteca	17
Deportes	18
Comedores.....	19
Alojamiento.....	19
Servicio de Actividades Culturales y Sociales (SACYS)	19
Alumni Universidad.....	19
Career Services	21

1. Autoridades Académicas

Junta de Gobierno de la Universidad

Rector Magnífico	D. Alfonso Sánchez-Tabernero
Vicerrectores	D. ^a María Iraburu (Profesorado) D. ^a Tomás Gómez-Acebo (Alumnos) D. ^a Pilar Lostao (Relaciones Internacionales) D. Pablo Sánchez-Ostiz (Ordenación Académica) D. Juan Manuel Mora (Comunicación) D. ^a Iciar Astiasarán (Investigación)
Secretario General:	D. Gonzalo Robles
Administrador General:	D. Igor Errasti
Gerente:	D. Isidro Abad

Junta directiva de la Facultad de Farmacia y Nutrición

Decana:	D. ^a Adela López de Ceráin
Vicedecanos:	D. ^a M ^a Javier Ramírez D. Alberto Pérez Mediavilla D. ^a M ^a Concepción Cid
Gerente:	D. ^a Ana Höhr
Director de Desarrollo	D. Alfonso Vericat

Equipo directivo del Máster E-MENU

Director:	D. José Alfredo Martínez-Hernández
Decana Farmacia:	D. ^a Adela López de Ceráin
Coordinadora:	D. ^a Diana Ansorena
Coordinadora:	D. ^a M ^a Ángeles Zulet
Coordinación Másteres:	D. ^a Sonia Zapata
Secretaria:	D. ^a Paula Oteiza

Información

Cualquier aclaración o información complementaria puede solicitarse directamente a:

D.^a. Sonia Zapata
Facultad de Farmacia y Nutrición
Universidad de Navarra

Irunlarrea 1. 31008 Pamplona
Tel.: 948 425 600 / Ext.: 806538
E-mail: e-menu@unav.es

<http://www.unav.edu/web/master-europeo-en-alimentacion-nutricion-y-metabolismo>

2. Personal Docente Investigador

El Máster E-MENU dispone de 40 profesores con contrato permanente a tiempo completo y dedicación exclusiva en la Universidad de Navarra que se distribuyen en las siguientes categorías académicas: 16 Catedráticos de Universidad; 12 Titulares de Universidad; 6 Profesor Contratado Doctor; 2 Colaborador Doctor; 1 Ordinario (categoría interna equivalente a Catedrático); 1 Agregado (categoría interna equivalente a Profesor Titular); 2 Asociados.

APELLIDOS	Nombre	Departamento/ Área de conocimiento	Categoría Académica/ Sexenios
ANSORENA ARTIEDA	Diana	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática 3
ASTIASARÁN ANCHÍA	Iciar	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática 4
BES RASTROLLO	Maira	Medicina Preventiva y Salud Pública	Catedrática
BLANCO PRIETO	María	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Catedrática 4
CID CANDA	M ^a Concepción	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática 4
CORRALES IZQUIERDO	Fernando José	Unidad Docente de Medicina Interna	Catedrático 4
CUERVO ZAPATEL	Marta	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
DE PEÑA FARIZA	M ^a Paz	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesora Titular 4
DIOS VIEITEZ	M ^a del Carmen	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesora Titular 2
ESPUELAS MILLÁN	Socorro	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesora Titular 2
FERNÁNDEZ DE TROCÓNIZ	Ignacio	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Catedrático 3
GARAYOA POYO	Roncesvalles	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesora Colaborador
GARCÍA UNCITI	Marisol	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
GARCÍA-GRANERO MÁRQUEZ	Marta	Genética	Profesor Asociado
GIL ROYO	Ana Gloria	Farmacología y Toxicología	Profesor Contratado Doctor
GIL SOTRES	Pedro	Humanidades Biomédicas	Catedrático
GÓNZALEZ MUNIESA	Pedro	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Titular 1
GONZÁLEZ PEÑAS	Elena	Química Orgánica y Farmacéutica	Profesora Titular 2
IRACHE GARRETA	Juan Manuel	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Catedrático 3
LEÓN SANZ	Pilar	Humanidades Biomédicas	Profesora Titular 2
LLAMAS SAIZ	Carmen	Filología	Profesor Contratado Doctor
LÓPEZ GUZMÁN	José	Humanidades Biomédicas	Profesor Titular
LORENTE CEBRIÁN	Silvia	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
LOSTAO CRESPO	Pilar	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática 4
MARTÍ DEL MORAL	Amelia	Ciencias de la Alimentación y	Catedrática

		Fisiología	3
MARTÍNEZ DE TEJADA	Guillermo	Microbiología	Profesor Titular 3
MARTÍNEZ HERNÁNDEZ	José Alfredo	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrático 5
MILAGRO YOLDI	Fermín	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrático 3
MILLER	Paul	Instituto de Idiomas	Profesor Titular
MORENO ALIAGA	M. Jesús	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática 3
MORIYÓN URÍA	Ignacio	Microbiología y Parasitología	Catedrático 5
NAVARRO BLASCO	Iñigo	Química y Edafología	Catedrático 3
RUIZ-CANELA LÓPEZ	Miguel	Medicina Preventiva y Salud Pública	Profesor Titular 2
SÁEZ DE CASTRESANA	Javier	Bioquímica y Genética	Catedrático 4
SANTIAGO NERI	Susana	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Colaborador
VETTORAZZI ARMENTAL	Ariane	Farmacología y Toxicología	Profesor Contratado Doctor 1
VILLANUEVA BAQUEDANO	José Félix	Historia de la Medicina	Profesor Asociado
VITAS PEMÁN	Ana Isabel	Microbiología y Parasitología	Profesora Titular 3
ZAZPE GARCÍA	Itziar	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesora Titular 1
ZULET ALZÓRRIZ	M ^a Ángeles	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesora Titular 2

Además, el Máster cuenta con la participación de 62 profesores colaboradores en su mayoría pertenecientes al ámbito clínico-licenciados, máster, doctores o profesores titulares y catedráticos, con amplia experiencia en su área, que, en su mayoría, llevan más de cinco años, impartiendo clases en el Máster E-MENU y una experiencia docente media superior a quince años.

APELLIDOS	Nombre	Empresa	Grado Académico
ABETE GOÑI	Itziar	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Profesor Contratado Doctor
AGÜEROS BAZO	M ^a Teresa	Innoup Farma, S.L.	Doctora
ANGULO FERNÁNDEZ	Javier	Centro de Investigación de Medicina del Deporte	Licenciado
BARRENETXE HUICI	Jaione	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Doctora
BERASAIN LASARTE	Carmen	Programa de Hepatología CIMA	Doctora
CALABUIG NOGUES	José	Clínica Universidad de Navarra. Director del Servicio de Cardiología Intervencionista	Doctor
CAMPIÓN ZABALZA	Javier	Making and Genetics, S.L.	Doctor
CIAURRIZ FERNÁNDEZ	Verónica	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Técnico
CONDE ALVÁREZ	Raquel	Universidad de Navarra Microbiología y Parasitología	Profesor Contratado Doctor
CORPAS	Manuel	Project Leader ay The Genome Analysis Center	Doctor
DE LAFUENTE ARRILLAGA	Carmen	Proyecto SUN Directora Técnica	Dietista

DE LORENZO	David	Universidad de Lleida. Genética Humana y Nutrigenómica	Doctor
DONCEL GONZÁLEZ	Raquel	Universidad de Navarra Servicio de Prevención Riesgos Laborales	Técnico
DURÁ TRAVÉ	Teodoro	Complejo Hospitalario de Navarra	Doctor
ESLAVA	Salomé	Universidad de Navarra Servicio de Bibliotecas	Licenciada
ETAYO	Juan Carlos	Universidad de Navarra Responsable Propiedad Industrial	Doctor
ETXAGÜE ALCALDE	Iñaki	Hospital de día Irubide	Licenciado
FALCÓN	Juan M.	Laboratorio de Metabolómica CIC bioGune	Investigador
FARRÉ	Carmen	Hospital de día Irubide	Licenciada
FERNÁNDEZ	Cristina	NUNTIA	Dietista
FERNÁNDEZ LORENTE	Loreto	Complejo Hospitalario de Navarra	Investigadora
FERNÁNDEZ MONTERO	Alejandro	Clínica Universidad de Navarra Prevención Riesgos Laborales	Doctor
FORTES ALONSO	Purificación	Programa de Terapia Génica CIMA	Doctora
FROMMKNECHT	Susana	Mercado Municipal de Santo Domingo Gerente Pamplona	Licenciada
GALOFRÉ FERRATER	Juan Carlos	Clínica Universidad de Navarra Departamento de Endocrinología y Nutrición	Profesor Contratado Doctor
GARCÍA DE LA TORRE	Silvia	CNTA	Investigadora
GARDE	Laura	NUNTIA	Dietista
GIL LATORRE	Marta	CNTA	Investigadora
HERNÁNDEZ RUIZ DE EGUILAZ	María	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Dietista
ILARDIA ARANA	David	Universidad de Navarra Gestión de la Investigación OTRI	Doctor
JUANGARCÍA	Ana		
LACASA ARREGUI	Carlos	Clínica Universidad de Navarra Universidad de Navarra Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Licenciado
LAHORTIGA RAMOS	Francisca	Clínica Universidad de Navarra Psiquiatría y Psicología Médica	Doctora
LLABOT	Juan Manuel	Laboratorios Ojer Pharma	Doctor
LORENTE NIEVA	Ana	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Técnico
LUDWIG	Itziar	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) Universidad de Lleida	Doctora
MARTÍNEZ DE MORENTÍN	Blanca Esther	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Toxicología	Licenciada
MARTÍNEZ SOLCHAGA	Sara	Universidad de Navarra Directora del Servicio de Prevención Riesgos Laborales	Técnico
MONREAL MARQUIEGUI	José Ignacio	Clínica Universidad de Navarra. Director del Laboratorio de Bioquímica	Catedrático
MONTAÑÉS	Miguel Ángel	Universidad de Navarra Humanidades Biomédicas	Profesor Titular
MUGUETA URIAQUE	María del Carmen	Clínica Universidad de Navarra Laboratorio de Bioquímica	Doctora

NAVAS CARRETERO	Santiago	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Doctor
OYARZÁBAL SANTAMARÍA	Julen	Neurociencias Small molecules Discovery Platform Director	Profesor Contratado Doctor
PASCUAL PIEDROLA	Ignacio	Clínica Universidad de Navarra Urología	Doctor
PÉREZ MATUTE	Patricia	Centro de Investigación Biomédica de La Rioja	Doctora
PLANES	Francisco	TECNUN	Doctor
REDÍN PÉREZ	Asunción	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Técnico
REMIRO	Leire	NUNTIA	Dietista
RIESTRA VÁZQUEZ	María	Clínica Universidad de Navarra Nutrición y Dietas	Licenciada
RODRÍGUEZ MOURILLE	Ana Belén	Universidad de Navarra Servicio de Prevención Riesgos Laborales	Licenciada
ROYO	Montserrat	Universidad de Navarra Servicio de Bibliotecas	Licenciada
ROMO HUALDE	Ana	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Doctora
RUIZ DE GORDOA	Ana	Casa Misericordia	Doctora
RUIZ DE LAS HERAS GOÑI	Itxaso	Universidad de Navarra Career Services	Licenciada
SÁDABA CHALEZQUER	María Rosario	Universidad de Navarra. Departamento de Em- presa Informativa y Estructura de la Informa- ción	Profesora Titular
SALVADOR RODRÍGUEZ	Javier	Clínica Universidad de Navarra Endocrinología	Doctor
SÁNCHEZ TAINTA	Ana	Universidad de Navarra Medicina Preventiva y Salud Pública	Colaboradora de Investigación
SÁNCHEZ VALVERDE	Félix	Complejo Hospitalario de Navarra CHN	Doctor
SEGURA RUIZ	Víctor	Unidad de Proteómica Genómica y Bioinformática. CIMA	Bioinformático
VIVAR DURAN	María José	Asociación Navarra de Empresas Laborales (ANEL)	Licenciada
ZUBIETA SATRÚSTEGUI	Iosune	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Ayudante de Investigación
ZURIGUEL	Iker	Universidad de Navarra Servicio de Prevención Riesgos Laborales	Técnico

3. Calendario Académico 2017-2018

Comienza el **4 de septiembre de 2017**, en el que tendrá lugar el Acto Académico de Apertura del Máster EMENU y termina la tercera semana del mes de septiembre de 2018 con el Acto Académico de Clausura de Curso.

Las clases comenzarán el **5 de septiembre de 2017**.

Dentro del periodo lectivo, son días de vacaciones:

- Navidad: del 23 de diciembre al 7 de enero, ambos inclusive.
- Semana Santa y Pascua: del 26 de marzo al 6 de abril, ambos inclusive.

Son días festivos, dentro del período lectivo ordinario, los siguientes:

15 de septiembre	Apertura Curso Académico 2017/2018
27 de septiembre	Patrona de Farmacia
12 de octubre	N ^a Sra. del Pilar
1 de noviembre	Fiesta de Todos los Santos
29 de noviembre	San Saturnino
4 de diciembre	Día siguiente a San Francisco Javier
6 de diciembre	Día de la Constitución
8 de diciembre	La Inmaculada Concepción
28 de enero	Santo Tomás de Aquino
19 de marzo	San José
1 de mayo	Fiesta del trabajo
26 de junio	San Josemaría Escrivá

4. Plan de Estudios

4.1.A) Descripción General del Plan de estudios

La carga lectiva prevista para el Máster E-MENU está diseñada para cubrir 60 ECTS a lo largo de doce meses (septiembre a septiembre del año siguiente). Incluye dos orientaciones (Académica e Investigadora), a elegir por parte del alumno.

El plan de estudios que se propone para la consecución de los objetivos que plantea el Máster E-MENU está organizado en 4 módulos, de los cuales cada alumno deberá cursar 3. Dos de los módulos son de carácter obligatorio y común a todo el alumnado (Módulo I con 16 ECTS y Módulo II que aborda el Trabajo fin de Máster con 30 ECTS). Los otros dos módulos están dirigidos, uno para la orientación Académica (Módulo III con 14 ECTS) y otro para la orientación Investigadora (Módulo IV con 14 ECTS). En total los alumnos-as completarán la realización de tres módulos, de forma que aquellos que opten por cursar la orientación Académica realizarán los módulos I, II y III; mientras que el alumnado que opte por la orientación Investigadora realizará los módulos I, II y IV, completando así, los 60 ECTS.

El **módulo I** (Metodología y Comunicación científica) es de carácter obligatorio (16 ECTS) para ambas orientaciones, académica e investigadora, ya que ambas requieren unas bases formativas para la investigación. Lo integran tres materias: Comunicación científica en Ciencias de la Alimentación (5 ECTS), Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación (5 ECTS) y Capita Selecta en Alimentación y Salud (6 ECTS). Los contenidos de las materias que integran este módulo hacen referencia al acceso a las fuentes de información científica, al manejo de bases de datos, a la presentación y comunicación científica (oral y escrita) en español e inglés, así como al método científico, bioestadística, epidemiología o bioética, aplicadas a temas de Alimentación, Nutrición y Salud. Además el alumno-a asistirá

a sesiones de discusión presencial con expertos invitados sobre aspectos actuales en Alimentación.

El **módulo II** (Trabajo fin de Máster) de carácter obligatorio (30 ECTS) para todos los alumnos. Lo constituye la elaboración y defensa pública del trabajo fin de Máster. Este módulo se lleva a cabo a lo largo de todo el curso académico y con una mayor dedicación tras la finalización de las actividades presenciales. Cada alumno-alumna del Máster será asignado a un grupo de investigación donde, bajo la supervisión de un tutor/es, realizará el Trabajo de fin de Máster, en conexión con la investigación que se lleva a cabo en los distintos grupos. El Trabajo fin de Máster se podrá realizar en otra universidad o institución, nacional o extranjera, contando con el seguimiento de un tutor de la Universidad de Navarra.

El **módulo III** (Especialización Académica). Este módulo lo cursarán obligatoriamente aquellos alumnos-as que opten por la **orientación Académica** del Máster E-MENU. Deberán completar un total de 14 ECTS de dicho módulo. Está integrado por una materia de carácter obligatorio para los alumnos que cursen esta orientación (Talleres prácticos en Ciencias de la Alimentación con 5 ECTS) que aborda la realización de sesiones prácticas en la propia institución y en centros externos, impartidas por profesorado o personal especializado acorde con el tipo de sesión a realizar y orientadas a iniciarse en su futura actividad profesional. Los 9 ECTS restantes el alumnado los completará, en función de su interés académico, con asignaturas de carácter optativo dentro de la materia Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición que aborda contenidos sobre avances en Nutrición Comunitaria, avances en Nutrición Clínica y avances en Ciencias de los Alimentos, entre otros.

El **módulo IV** (Iniciación a la Investigación) lo cursarán obligatoriamente aquellos alumnos-as que opten por la **orientación Investigadora** del Máster E-MENU. Deberán completar un total de 14 ECTS de dicho módulo. Está integrado por una materia obligatoria que incluye Técnicas básicas de Investigación en Alimentación (5 ECTS). Los otros 9 ECTS restantes el alumnado los obtiene eligiendo, en función de su interés investigador, asignaturas de carácter optativo dentro de la materia Técnicas avanzadas de Investigación en Alimentación.

El Máster se realiza en doce meses, de mitad de septiembre a mitad de septiembre, organizados en 2 semestres. En el primer semestre el alumno completa 30 ECTS, dedicando el segundo semestre de forma exclusiva a la realización del trabajo fin de máster (30 ECTS). Los diferentes módulos están distribuidos temporalmente para que la carga lectiva del alumno se reparta adecuadamente a lo largo de un año.

El Máster comienza con las materias correspondientes al módulo I, común a ambas orientaciones, con una mayor carga docente en el primer cuatrimestre. Progresivamente se da paso a las materias correspondientes a cada una de las dos posibles orientaciones de los alumnos: Académica e Investigadora (módulos III y IV, respectivamente). El alumnado trabaja en el desarrollo del Trabajo fin de Máster (módulo II) desde el comienzo del curso, pero con una dedicación exclusiva al mismo una vez finalizan las clases presenciales (2º semestre). El Máster E-MENU concluye con la defensa oral y pública del Trabajo fin de Máster.

En la tabla 1 se muestran los diferentes módulos y su carácter, las distintas materias que los integran, el número de ECTS de cada una de ellas, su distribución temporal y su carácter.

Tabla 1. Módulos, Materias, créditos, distribución temporal y carácter.

Módulo I: Metodología y Comunicación científica (16 ECTS). Carácter obligatorio			
Materias	ECTS 1^{er} Semestre	ECTS 2^o Semestre	Carácter
Comunicación científica en Ciencias de la Alimentación	5	-	Obligatorio
Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación	5	-	Obligatorio
Capita Selecta en Alimentación y Salud	6	-	Obligatorio
Módulo II: Trabajo fin de Master (30 ECTS). Carácter obligatorio			
Materias	ECTS 1^{er} Semestre	ECTS 2^o Semestre	Carácter
Trabajo fin de Máster	-	30	Obligatorio
Módulo III: Especialización Académica (14 ECTS) (Orientación Académica) Carácter optativo			
Materias	ECTS 1^{er} Semestre	ECTS 2^o Semestre	Carácter
Talleres prácticos en Ciencias de la Alimentación	5	-	Obligatorio
Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición*	9	-	Optativo
Módulo IV: Iniciación a la Investigación (14 ECTS) (Orientación Investigadora) Carácter optativo.			
Materias	ECTS 1^{er} Semestre	ECTS 2^o Semestre	Carácter
Técnicas básicas de Investigación en Alimentación	5	-	Obligatorio
Técnicas avanzadas de Investigación en Alimentación*	9	-	Optativo

*En los módulos III y IV los alumnos deben realizar con carácter OB los 5 ECTS, mientras que los otros 9 ECTS los completarán con asignaturas ofertadas como optativas en cada uno de los módulos para cada una de las orientaciones.

De acorde con esta distribución temporal, cada alumno cursará 30 ECTS en el primer semestre del Máster y otros 30 ECTS, correspondientes al trabajo Fin de Máster, en el segundo semestre del Máster.

5. COMPETENCIAS

5.1. Competencias Básicas (RD 861/2010): CB

Las competencias básicas y generales se han establecido de acuerdo con el RD 1393/2007 /anexo I, artículo 3.3)

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.

5.2. Competencias Generales: CG

Además de las competencias básicas anteriores, establecidas por el citado RD, los estudiantes del Máster universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo por la Universidad de Navarra, deben adquirir las siguientes competencias generales:

CG1 Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad composiciones escritas o argumentos motivados, redactar planes, proyectos de trabajo o artículos científicos o formular hipótesis razonables.

CG2 Presentar públicamente ideas, procedimientos o informes de investigación, de transmitir emociones o de asesorar a personas y a organizaciones.

CG3 Llevar a cabo con destreza presentaciones orales y escritas en diversos ámbitos profesionales (especializado, docente y divulgativo) y en ambos idiomas español e inglés.

CG4 Seleccionar con juicio crítico bibliografía científica especializada.

CG5. Conocer y comprender las fases y fundamentos de la aplicación del método científico.

CG6 Conocer el trabajo en equipo formando parte de un grupo investigador y potenciar la capacidad de integración y adaptación a un grupo multidisciplinar.

5.3. Competencias Específicas: CE

CE1 Profundizar en la adquisición de conocimientos actualizados en Nutrición, Alimentación y Salud.

CE2 Desarrollar habilidades para la utilización de bases de datos y fuentes bibliográficas relacionadas con las Ciencias de la Alimentación.

CE3 Proponer, diseñar y desarrollar adecuadamente proyectos de investigación de interés en el área.

CE4 Conocer las implicaciones éticas que requiere la investigación en el campo profesional propio.

CE5 Aplicar los principales test estadísticos y epidemiológicos utilizados en la investigación de temas de las Ciencias de la Salud.

CE6 Conocer la relación entre diferentes situaciones fisiológicas y patológicas desde el punto de vista metabólico, molecular y genético.

CE7 Asumir la relación existente entre Nutrición y Salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

CE8 Conocer los componentes bioactivos de los alimentos y su implicación en la salud.

CE9 Ofrecer formación avanzada en Ciencias de los Alimentos y de la salud en relación con distintos sectores alimentarios que permitan al alumnado desenvolverse en estos ámbitos.

CE10 Contribuir al desarrollo de nuevas tecnologías de aplicación en el campo de la alimentación y la salud.

5.4. Competencias Específicas de Orientación Académica (Módulo III): CEO

Las competencias a desarrollar en este módulo por todos los alumnos que elijan la orientación académica son las asociadas a la materia obligatoria de 5 ECTS (Talleres prácticos en Ciencias de la Alimentación) que son:

CEO1 Conocer la perspectiva actual y aplicada de diferentes situaciones fisiológicas y /o patológicas relacionadas con la alimentación.

CEO2 Conocer y utilizar herramientas para la valoración del estado nutricional de un individuo y su interpretación en la salud y en la enfermedad.

CEO3 Acercar al alumno al ejercicio profesional en el ámbito de la Alimentación, Nutrición y Salud.

Las posibles competencias a desarrollar en este módulo por los alumnos que hayan elegido la orientación académica, dependerán de las asignaturas optativas elegidas por cada alumno, hasta 9 ECTS. Estas competencias pueden ser:

CEO4 Profundizar en el conocimiento actualizado de los requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas en diferentes etapas de la vida y en diferentes situaciones fisiopatológicas.

CEO5 Conocer la perspectiva actual de la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

CEO6 Presentar información actualizada sobre la composición y propiedades de los alimentos.

CEO7 Desarrollar habilidades en la búsqueda e interpretación de disposiciones legislativas relacionadas con la regulación alimentaria.

5.5. Competencias Específicas de Orientación Investigadora (Módulo IV): CEO

Las competencias a desarrollar en este módulo por todos los alumnos que elijan la orientación de investigación son las asociadas a la materia obligatoria de 5 ECTS (Técnicas Básicas de Investigación en Nutrición) que son:

CEO8 Adquirir destreza en el manejo de animales aplicando la legislación y los principios éticos y deontológicos en relación al conjunto de rutinas que se realizan en la experimentación animal.

CEO9 Adquirir la competencia técnica necesaria para obtener resultados precisos y reproducibles en el manejo de técnicas físico-químicas habituales en laboratorios de investigación en alimentación y salud.

CEO10 Adquirir conocimiento avanzado sobre cómo diseñar, realizar y evaluar experimentos de acuerdo a las normas de bioseguridad.

Las posibles competencias a desarrollar en este módulo por los alumnos que hayan elegido la orientación investigadora, dependerán de las asignaturas optativas elegidas por cada alumno, hasta 9 ECTS. Estas competencias pueden ser:

CEO11 Profundizar en el conocimiento actualizado de las técnicas y metodologías habitualmente utilizadas en investigación sobre toxicología alimentaria.

CEO12 Conocer los fundamentos físico-químicos de los distintos tipos de cromatografías y capacidad para poder aplicarlos en un caso práctico.

CEO13 Comprender el fundamento, la metodología y las posibles aplicaciones de las técnicas óhmicas en nutrición y salud, así como saber utilizar las herramientas informáticas y los programas necesarios en este campo.

CEO14 Conocer el potencial de las nanopartículas y micropartículas como sistemas de transporte de ingredientes, nutrientes, probióticos y otros compuestos para fortificar, suplementar y obtener alimentos funcionales.

CEO15 Conocer las bases de la utilización de cultivos celulares en investigación, así como los requisitos desde el punto de vista de la infraestructura, equipos, seguridad, etc... de consideración en esta metodología.

CEO16 Profundizar en los mecanismos moleculares y las rutas metabólicas implicadas en la obesidad y complicaciones asociadas.

9. Servicios de interés

Capellanía

La Capellanía de la Universidad de Navarra, tiene como finalidad proporcionar formación cristiana y atención espiritual a todos los miembros de la comunidad universitaria que libremente lo deseen.

Para llevar a cabo esta tarea, el Máster cuenta con la asistencia de un Capellán, que promueve actividades encaminadas a profundizar en el conocimiento de la fe y facilitar la práctica de la vida cristiana: grupos de catequesis básica y avanzada, preparación para la Confirmación, grupos de oración de estudio de la Sagrada Escritura, cursos de retiro espiritual, etc.

Además, el Capellán, dentro de un horario conocido, atiende gustosamente las consultas de todos los que soliciten consejo y orientación para el desarrollo de su vida personal, en los aspectos humanos o espirituales.

La Universidad cuenta con Oratorios situados en distintos edificios: Arquitectura, Central, Ciencias, Derecho y Económicas, Humanidades e Investigación. En ellos se celebra diariamente la Eucaristía, y los confesionarios están atendidos con regularidad para administrar el sacramento de la Penitencia.

La Capellanía colabora con otras instituciones en la ayuda a los más necesitados: atención de enfermos y ancianos, campañas de recogida de alimentos y medicinas, tareas de promoción en países del tercer mundo y otras iniciativas de solidaridad y cooperación social. El Capellán recoge también la información que cualquier persona desee proporcionar sobre necesidades sociales que interesaría atender. El Consejo de Capellanía asume la tarea de coordinar estas actividades y promueve otras de interés más general para toda la Universidad.

Capellán de la Facultad de Farmacia y Nutrición:

D. JUAN CARLOS MARTÍN
jcmartin@unav.es
Edificio de Ciencias

Biblioteca de Ciencias

En el primer piso del Edificio Bibliotecas se encuentra la Biblioteca de Ciencias, en la que hay dos mostradores a los que pueden acudir los alumnos, profesores e investigadores para realizar las consultas que necesiten: el mostrador de Información y Préstamo (situado en el vestíbulo) y el mostrador de Apoyo a la Investigación (situado en la zona de investigación).

Datos de interés:

- ▶ Puestos de lectura y ordenadores:
 - 572 puestos de estudio individual (70 de ellos con conexión a red eléctrica)
 - 20 ordenadores para consulta
 - 4 ordenadores con acceso exclusivamente al catálogo y a los recursos electrónicos de la Biblioteca
 - Aula de trabajo con 32 puestos de lectura y 32 ordenadores
 - 13 salas de trabajo en grupo que disponen de ordenador y pizarra: 4 salas con capacidad para 4 personas; 7 salas con capacidad para 8 personas y 2 salas con capacidad para 6 personas
- ▶ Existen taquillas en la sala de investigadores que se pueden prestar durante todo el curso académico para los alumnos de Máster.
- ▶ Una sala de acceso exclusivo para profesores, investigadores y alumnos Máster, que dispone de 32 puestos de lectura con conexión a red eléctrica y 40 taquillas (el préstamo es durante un curso académico).
- ▶ Una colección bibliográfica compuesta por: bibliografía recomendada en las asignaturas, libros y revistas de investigación, diccionarios, enciclopedias, obras literarias (novelas, etc.).
- ▶ Servicio de Autopréstamo de libros (situado en el vestíbulo).

- ▶ Servicio de Reprografía: fotocopiadoras, impresoras y escáneres. Los usuarios pueden configurar su ordenador personal con las máquinas de autoservicio de la Biblioteca de Ciencias:
- ▶ Formación: puede solicitarse sesiones de formación a demanda de los usuarios (alumnos de grado y posgrado, profesores e investigadores) que serán impartidas por el bibliotecario temático de la Facultad o Centro al que corresponda el usuario.

Los libros y revistas de la Biblioteca deben tratarse con el mayor cuidado, evitando subrayarlos, hacer anotaciones, doblar sus páginas, hacer señales, etc. Es importante comunicar al personal bibliotecario los desperfectos que puedan encontrar.

El servicio de préstamo de libros es personal, funciona durante todo el año y varía de acuerdo a la tipología de usuario: <http://www.unav.edu/web/biblioteca/prestamo/periodos>

HORARIO: Lunes a Sábado: 8.00 a 21.00 h. / Domingo: 10.00 a 14.00 h.

Para cualquier consulta más detallada sobre la Biblioteca de Ciencias:
<http://www.unav.edu/web/biblioteca/ciencias>



Servicio de deportes

La Universidad de Navarra pone a disposición de todos los estudiantes un completo Servicio de Deportes que incluye instalaciones, organización de diversos torneos, cursillos y selecciones deportivas.

Las instalaciones deportivas de la Universidad permanecen abiertas durante los siete días de la semana y permiten la práctica de los siguientes deportes: Aerobic, Ajedrez, Atletismo, Bádminton, Baloncesto, Balonmano, Campo través, Ciclismo, Esquí, Frontenis, Fútbol, Fútbol sala, Gim Jazz, Golf, Judo, Karate, Kendo, Montañismo, Pelota Vasca, Rugby, Softbol, Squash, Taekwondo, Tenis, Tenis de mesa, Padel, Pilates, Tiro con Arco y Voleibol.

Cada año se celebra en la Universidad El Día del Deporte y se organiza anualmente el Trofeo Rector abarcando numerosas modalidades deportivas. La inscripción en estos torneos está abierta a todos los estudiantes.

Las instalaciones deportivas se encuentran en torno al edificio Polideportivo. En él se pueden utilizar -previa reserva- pistas para la práctica del fútbol-sala, fútbol, baloncesto, tenis, squash y gimnasio. El acceso es libre con la tarjeta de estudiante.

Así mismo, la Universidad de Navarra cuenta con selecciones de diversos deportes, tanto en categoría masculina como femenina. Estas selecciones toman parte en los campeonatos y concursos universitarios nacionales celebrados anualmente.

Durante el curso 2016-2017, el Servicio de Deportes de la Universidad de Navarra vuelve a poner en marcha el bono "Actívate". Por solo 35 euros al mes podrás practicar todas las actividades que hemos preparado.

Actividades: Zumba, spinning, insanity, pilates, fit box, aero-tono, body art, krapp, GAP, core-balance
Inscripción: Secretaría del Servicio de Deportes

Finalmente, el Servicio de Deportes también promueve diferentes cursillos y actividades regulares a lo largo del curso. Dentro de éstos se incluyen los clubes universitarios de ski, montaña, etc. Para consultas y reservas: www.unav.es/deportes/



Comedores Universitarios

Los comedores Universitarios están situados en el Campus Universitario, frente al Edificio Central.

Se ofrece tanto menú del día como distintas variedades de platos y platos combinados. El acceso a este servicio es libre para cualquier persona, aunque sea ajena a la Universidad.

Además existen cafeterías en los diferentes edificios de la universidad también con menú del día y distintas variedades de platos y platos combinados.

Servicio de Alojamiento

El Servicio de Alojamiento, situado en el Edificio Central de la Universidad:

Tfno. (948) 425614

www.unav.es/alojamiento/

E-mail: alojamiento@unav.es

Este servicio facilita información a padres, alumnos, profesores y personas interesadas sobre las distintas posibilidades de alojamiento. Colegios Mayores y Residencias, casas de familias, clubes universitarios, pisos para compartir entre estudiantes, alojamiento para alumnos de postgrado, etc.

Servicio de actividades culturales y sociales (SACYS)

Integrado en la Dirección de Estudios de la Universidad, el Servicio de Actividades Culturales y Sociales, promueve el desarrollo de todo lo que pueda facilitar la relación entre estudiantes de los diferentes centros y la formación en campos no estrictamente curriculares (música, teatro, conferencias, cine, pintura, poesía, etc.)

Este servicio edita la publicación **Vida Universitaria** que informa de las actividades culturales, deportivas y académicas previstas para cada semana del curso.

Información:

SACYS. Edificio Central

www.unav.es/actividades/

Tel.: 948 42 56 00 / Ext.: 2155

E-mail: vidauniv@unav.es

Alumni Universidad

Alumni-Universidad de Navarra nace en 1992 para servir a la Universidad de Navarra y a sus miles de antiguos alumnos. Desde entonces, participa del afán de la Universidad por descubrir y transmitir el conocimiento al más alto nivel intelectual y profesional, y preparar profesionales

destacados que sirvan a la comunidad en la que trabajan, con responsabilidad ciudadana e iniciativa, contribuyendo a orientar la sociedad hacia configuraciones más justas y armónicas.

Entre sus fines:

- Mantener vivo el contacto de la Universidad de Navarra con los antiguos alumnos y de estos entre sí.
- Facilitar espacios de relación social y oportunidades de encuentro con los antiguos alumnos de la Universidad, fomentando a su vez las relaciones con sus profesores y con la Universidad en su conjunto.
- Fomentar las actividades de formación permanente y relación profesional entre los antiguos alumnos.
- Fomentar la labor de los antiguos alumnos como embajadores de la Universidad de Navarra.
- Fomentar entre los antiguos alumnos la obtención de los medios necesarios para que la Universidad de Navarra alcance sus fines fundacionales.
- Difundir la imagen y el mensaje de la Universidad de Navarra por todo el mundo.

Si quieres más información acerca de la misión, fines y objetivos: <http://www.unav.edu/alumni/>

La Agrupación organiza anualmente en el mes de octubre las Reuniones Quinquenales, además de promover otros Encuentros en diferentes ciudades de España y el extranjero y también reuniones de promoción.

<http://www.unav.edu/web/reunion-anual-2017>



La Agrupación publica la revista mensual Nuestro Tiempo-edición Graduados, en la que se recogen noticias relacionadas con los antiguos alumnos, profesores, departamentos y servicios de la Universidad. Esta revista se envía de forma gratuita a los Miembros de la Agrupación, así como Redacción, un periódico trimestral que publica noticias de la Universidad. Diferentes Facultades y Escuelas remiten a sus graduados sus publicaciones específicas, como la Revista de Medicina, Desde Ibaeta, Memoria de Proyectos, Desde Faustino, Revista de Antiguos del IESE, etc.

Es práctica habitual en las asociaciones de antiguos alumnos de las mejores universidades de ámbito internacional ofrecer a sus Miembros servicios de diferente tipo que incluyen, por un lado, aquellos que la propia universidad ofrece a sus estudiantes y, por otro lado, servicios que ofrecen empresas de los más diversos sectores interesados en promocionarse entre el colectivo universitario.

La Agrupación de Graduados establece Clubes Territoriales en diferentes ciudades y países para potenciar los objetivos de la Agrupación en esos lugares.

Información: Agrupación de Graduados. Edificio Central
www.unav.es/alumni/
 E-mail: alumni@unav.es

Career Services

Uno de los aspectos que más valor aporta a la comunidad alumni es la posibilidad de una salida profesional, y es por ello que la Universidad de Navarra responde a esta necesidad y refuerza su implicación y acompañamiento en temas relacionados con la transferencia del talento a la sociedad mediante el nuevo Portal de Carreras Profesionales.

Estamos encantados de atenderte, resolver cualquier duda y de recibir tus sugerencias y propuestas a través de carrerasprofesionales@unav.es o en el teléfono directo de Career Services +34 948 425 689.

<http://www.unav.edu/web/facultad-de-farmacia/carreras-profesionales>