

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Europea de Valencia		Facultad de Ciencias de la Salud	46061731
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Alimentación en la Actividad Física y el Deporte	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Alimentación en la Actividad Física y el Deporte por la Universidad Europea de Valencia			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ciencias de la Salud		Actividad física y ciencias del deporte	No
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ANA MARIA FERRER LOPEZ		Responsable de Gestión e Innovación de Títulos	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA ROSA SANCHIDRIAN PARDO		Rectora	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JUAN JOSÉ RODRÍGUEZ MARTÍN		Director de la Unidad de In-novación y Evaluación de Aprendizajes	
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	TELÉFONO
Paseo de la Alameda, 7	46010	València	608429059
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
mrosa.sanchidrian@universidadeuropea.es	Valencia/València	000000000	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Valencia/València, AM 17 de mayo de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

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

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Alimentación en la Actividad Física y el Deporte por la Universidad Europea de Valencia	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Ciencias de la Salud				
<b>ÁMBITO</b>				
Actividad física y ciencias del deporte				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva				
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
No				

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

<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>		
Universidad Europea de Valencia		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
082	Universidad Europea de Valencia	
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	48	6

### 1.4-1.9 Universidad Europea de Valencia

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

<b>LISTADO DE CENTROS</b>			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
46061731	Facultad de Ciencias de la Salud	Si	No

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

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

<b>MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	No	Sí
<b>PLAZAS POR MODALIDAD</b>		
		200
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
200	200	



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

### 1.10 JUSTIFICACIÓN

#### JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

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

#### OBJETIVOS FORMATIVOS

La realización de este máster tiene como objetivo formar a profesionales dentro del área de las ciencias de la salud para que sean capaces de analizar y tomar decisiones de intervención nutricional basadas en la evidencia científica, lo que permitirá diseñar e implementar estrategias nutricionales orientadas a la optimización del rendimiento deportivo, mejora de la composición corporal, prevención y tratamiento de las lesiones deportivas, tanto en personas activas como en deportistas en las diferentes etapas de la vida, disciplinas deportivas y/o situaciones específicas. Además de tener un enfoque multidisciplinar que aborda los factores biopsicosociales del individuo relacionados con la alimentación, la actividad física y el deporte, también pretende proporcionar herramientas de comunicación y educación basadas en el coaching nutricional que puedan ser integradas en la práctica profesional.

#### ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

### 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

#### PERFILES DE EGRESO

Especialista en alimentación en actividad física y deporte (+ final pdf 1.10 Justificación)

#### HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

#### NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

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

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

CON01 - Describir los principios fundamentales de la fisiología del ejercicio, incluyendo el metabolismo energético, la respuesta cardiovascular y respiratoria al ejercicio, así como los mecanismos de adaptación del cuerpo humano ante la actividad física. TIPO: Conocimientos o contenidos

CON02 - Identificar las bases científicas de la alimentación en la actividad física y deportiva para comprender la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con el rendimiento deportivo óptimo. TIPO: Conocimientos o contenidos

CP01 - Identificar y analizar las respuestas fisiológicas y adaptaciones al entrenamiento producidas en el organismo durante la práctica de ejercicio físico y/o deporte, siendo estos aspectos claves para las intervenciones nutricionales y de entrenamiento. TIPO: Competencias

CP02 - Evaluar, interpretar y determinar de forma integral el estado nutricional y funcional de una persona que realiza ejercicio físico o deportista mediante las técnicas de valoración de la ingesta de nutrientes, cineantropometría, parámetros bioquímicos y pruebas funcionales. TIPO: Competencias

CP03 - Diseñar y planificar estrategias de alimentación en función de los objetivos y necesidades nutricionales de deportistas o personas que realizan ejercicio físico a cualquier nivel, en las diferentes etapas de la vida, disciplinas deportivas, así como en situaciones específicas, para la optimización del rendimiento deportivo, la prevención de lesiones y el mantenimiento de un buen estado de salud, basado en la evidencia científica. TIPO: Competencias

CP04 - Diseñar estrategias de comunicación y motivación que permitan incrementar la adherencia de una persona activa o deportista a un plan nutricional, de ejercicio físico y/o de entrenamiento deportivo. TIPO: Competencias

CP05 - Evaluar y argumentar el uso de suplementos nutricionales y ayudas ergogénicas en personas que realizan ejercicio físico o deportistas para la mejora de la composición corporal, la recuperación, el rendimiento deportivo y/o la microbiota intestinal, sin comprometer el estado de salud. TIPO: Competencias

CP06 - Identificar y valorar los aspectos relacionados con la microbiota intestinal que puedan afectar positiva o negativamente la salud o el rendimiento deportivo en personas que realizan ejercicio físico o deportistas. TIPO: Competencias



CP07 - Investigar y valorar los aspectos psicológicos y socioculturales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte que puedan conllevar a prácticas o comportamientos de alimentación no saludables, para evitarlos. TIPO: Competencias
CP08 - Analizar e interpretar la documentación científica relacionada a las áreas de nutrición, ejercicio físico y deporte, valorando de forma crítica las fuentes de información utilizadas. TIPO: Competencias
CP09 - Aplicar de forma práctica e integradora los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos en entornos profesionales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte. TIPO: Competencias
CP10 - Elaborar, exponer y defender un trabajo de investigación en el área de la alimentación, actividad física y/o deporte, de forma individual, ante un tribunal universitario la síntesis de las competencias adquiridas en el título. TIPO: Competencias
CP11 - Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad. TIPO: Competencias
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB02 - Utilizar técnicas de coaching nutricional como ayuda a los individuos en la adopción y mantenimiento de hábitos alimentarios saludables y sostenibles. TIPO: Habilidades o destrezas

### 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

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

##### Sistemas de información previo

Previamente a matricularse por primera vez en la UEV, los estudiantes reciben toda la información necesaria sobre el proceso de ingreso, proceso de matrícula, planes de estudio, herramientas tecnológicas e informáticas necesarias para el adecuado seguimiento del curso, honorarios académicos, ayudas al estudio y normas de admisión, sin perjuicio de toda la información recogida en la página Web de la UE: <https://universidadeuropea.com/>

Además, esta información, así como cualquier duda que les pueda surgir a los estudiantes, también se transmite de forma personal a través del Departamento de Admisiones. Dicha información se articula a través de documentos internos donde se explican las características generales del plan de estudios, y que son manejados por las distintas instancias que intervienen en los primeros contactos de los estudiantes con la Universidad.

Entre la información previa que se ofrece a los estudiantes interesados en el presente título se encuentra el perfil de ingreso recomendado. Este perfil se concreta en la siguiente información:

##### Perfil de ingreso

El Máster está enfocado a estudiantes con el siguiente perfil de ingreso:

- Titulados en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.
- Titulados en Nutrición y Dietética, Medicina, Enfermería, Farmacia o Fisioterapia.
- Titulados universitarios en cualquier otra área de conocimiento con experiencia profesional demostrable, en esta área de conocimiento, durante un año.
- Además, se considerarán aceptables otros títulos expedidos por una institución de educación superior que faculten en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado y que se encuentren relacionados con el ámbito de conocimiento de este título.

##### 3.1.1. Requisitos de acceso

En lo referente al acceso al Máster, se atenderá a lo establecido en el artículo 18 del RD 822/2021, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Máster Universitario.

###### 3.1.1.1. Criterios de acceso

Para el acceso al máster se exige al estudiante el requisito legal conforme a lo previsto en el art. 18.1 y 18.2 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad:

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

##### 3.1.2. Procedimiento de admisión

Toda la información referente al proceso de admisión es pública y de libre acceso a través de la página web de [admisión](#) de la Universidad y accediendo a la normativa de admisiones publicada en el siguiente link: [Normativa Valencia](#)

En el [Reglamento de Enseñanzas Universitarias Oficiales de Máster Universitario](#), consta la información relacionada con la matriculación a másteres habilitantes y no habilitantes, y al acceso y admisión a los másteres de la universidad.



### 3.1.2.1. Procedimiento general de admisión

El departamento de admisiones de la universidad es el responsable de la admisión al máster de referencia y está formado por especialistas en el ámbito de conocimiento del título, que conocen a la perfección el plan de estudios, los requisitos de acceso, así como las pruebas que han de realizar los futuros estudiantes.

Un estudiante que llega a la Universidad Europea para pedir información sobre una titulación es recibido por un asesor de admisiones. Los asesores explican al futuro estudiantado cómo es el proceso de admisión y la documentación necesaria para iniciar los estudios en la Universidad Europea. El ingreso en la Universidad Europea dependerá de las plazas ofertadas y disponibles en la titulación, y del cumplimiento de los requisitos legales de acceso a la Universidad que contempla la legislación vigente.

El procedimiento establecido en la Universidad para el acceso a este título será el siguiente:

- El estudiante solicita al departamento de Admisiones el acceso al máster acompañando la solicitud de su expediente académico, incluyendo la declaración de aceptación y reconocimiento que ha sido informado de los recursos tecnológicos que precisará disponer para poder cursar el título en modalidad virtual.
- El responsable de facultad del departamento de admisiones verifica si el estudiante reúne los requisitos de acceso, si procede el reconocimiento de determinadas materias por su expediente académico o trayectoria profesional o de sí, en su caso, acredita la formación necesaria para cursar el título.
- El responsable de facultad del departamento de admisiones realizará las pruebas de admisión con el fin de evaluar la adecuación del perfil del estudiante para acometer con éxito el título propuesto, así como para detectar necesidades específicas de formación.

La Universidad Europea ha establecido como prueba de admisión una entrevista personal que se valorará, junto al expediente académico del estudiante, de la siguiente manera:

- Nota media del expediente académico: 60%
- Entrevista: 40%

La entrevista se puede realizar de manera presencial u on-line. Dicha prueba será realizada desde el Departamento de Admisiones de la Universidad Europea.

La **entrevista personal** tiene el objetivo de evaluar la adecuación del perfil del estudiante para acometer con éxito el Máster propuesto y darle a conocer el perfil de egreso del titulado. Así, se exploran mediante preguntas abiertas aspectos como la motivación del estudiante, los conocimientos necesarios y la formación complementaria.

La ponderación de los diferentes elementos de la entrevista es la siguiente, tomando como mínimo y máximo los aspectos que se indican:

**Motivación:** ¿Por qué has elegido la titulación para la que has iniciado este proceso de admisión? 15%

- Sin interés, sin motivación: 0 puntos
- Con interés, motivación y perspectivas de crecimiento: hasta 3 puntos

**Conocimiento del ámbito:** ¿Qué relación tienes con el ámbito de conocimiento del título? 15%

- No demuestra conocimientos relacionados con el área de conocimiento: 0 puntos
- Demuestra conocimientos relacionados con el área de conocimiento: hasta 3 puntos

**Formación complementaria relacionada con el campo de estudio:** ¿Cuentas con estudios relacionados con el área de conocimiento? 10%

- No dispone de ninguna formación complementaria relacionada: 0 puntos
- Dispone de formación complementaria relacionada: hasta 2 puntos

La entrevista se realizará mediante un cuestionario estructurado y será validada por personal cualificado de la Universidad.

Se permitirá la matrícula a aquellos estudiantes que cumplan la acreditación exigida por orden de preinscripción en el título. En el caso de que la demanda supere la oferta se valorará en función de los criterios de ponderación para la selección establecidos anteriormente.

- En el caso de los Licenciados/Graduados/Diplomados que quieran acreditar Prácticas Académicas Externas, como experiencia laboral/profesional en el ámbito de este máster, deberán aportar para acreditarla junto a su solicitud un portafolio (dossier de evidencias) que incluya la siguiente información:
  - Carta de motivación.
  - Vida Laboral.
  - Currículum Vitae.
  - Evidencias documentales (cartas de recomendación, Certificado de Empresa detallando puesto desempeñado, tiempo y competencias o Certificado similar en el caso de Experiencia Profesional).

Este portafolio será valorado por la Secretaría Académica, en concreto por el departamento de convalidaciones.

El tiempo mínimo requerido para que un Licenciado/Graduado/Diplomado con experiencia laboral/profesional acreditada en el ámbito de esta titulación pueda optar al reconocimiento de créditos es de un año de experiencia realizando tareas y funciones en este ámbito de conocimiento.

- Aquellos estudiantes que cursen su programa en un idioma diferente al de su lengua materna, deberán tener un nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL) para acceder al título, las prácticas académicas externas u otras actividades, por lo que tendrán que acreditar el nivel de idioma con un título de dicho nivel entre los acreditados por la mesa lingüística de la CRUE.
- A todos los estudiantes admitidos después del procedimiento de selección se les indica la admisión al título y se procede a su matriculación en secretaría académica.



La admisión al máster no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de máster.

### 3.1.2.2. Procedimientos de acogida y orientación

Antes del inicio oficial del curso académico, todos los nuevos estudiantes matriculados reciben una comunicación informativa en la que se les indica la fecha, lugar y hora de una sesión de presentación y bienvenida de su titulación, en la que responsables académicos de la Facultad les dan las indicaciones más relevantes que deben conocer de cara al inicio de su actividad académica en la Universidad.

Apoyo a estudiantes (sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados)

Una vez matriculados, los estudiantes tienen medios para integrarse en la dinámica de sus Facultades o Escuelas. En el acto de apertura, se presenta y explica el programa formativo, incluyendo objetivos, métodos de aprendizaje, evaluación y recursos disponibles. Además, existen sesiones de seguimiento y tutorías académicas puestas a disposición por el centro en el caso de que algún alumno necesite apoyo especial para alcanzar los objetivos del programa, así como tutorías para el Trabajo Fin de Máster. La Universidad brinda apoyo constante, con diversos recursos disponibles:

La Universidad brinda apoyo constante, con diversos recursos disponibles:

- Servicio de Admisión a Nuevos estudiantes.
- Área de Servicios al estudiante.
- Puntos de Atención al Estudiante.
- Matriculación.
- Convalidaciones.
- Secretaría académica.
- Unidad de Orientación Educativa, Diversidad e Inclusión.

Sistemas de apoyo y orientación a los estudiantes antes y durante el periodo de aprendizaje en la modalidad virtual

#### Procedimiento de acogida en la modalidad virtual

De forma previa a la fecha de comienzo del programa, todos los estudiantes matriculados en la titulación reciben varias comunicaciones, a través de su correo electrónico personal, en las que se les facilita toda la información relevante sobre el programa:

- Recordatorio de fecha de comienzo.
- Indicaciones sobre la metodología.
- Acceso a su campus virtual e indicaciones de uso del mismo.

Además, se le facilitarán, vía correo electrónico, su usuario y contraseña para el acceso a las herramientas y entornos digitales de la UE.

#### Orientación en sus primeros momentos en el Campus Virtual y apoyo al estudiante durante su programa

Una vez comenzado su programa, el estudiante recibirá una *Bienvenida* por parte de su responsable académico. Esta *Bienvenida* se recibe a través de email y, posteriormente, mediante una sesión virtual síncrona. La sesión será grabada para que los estudiantes ausentes, puedan disponer de toda la información académica relevante sobre el programa.

El estudiante cuenta con un tutor de acompañamiento en todo su proceso de aprendizaje desde el primer día de curso. El tutor de acompañamiento, en los primeros días del programa, también realizará una sesión con el grupo de estudiantes en la que hará una primera toma de contacto con el campus virtual para que los estudiantes se familiaricen con su utilización. Desde que el estudiante completa su proceso de admisión, cuenta con un correo genérico de tutores para plantear dudas, con respuestas a través del mismo canal o telefónicamente, para sentirse acompañado desde el principio.

Además, en el campus virtual, el estudiante encontrará documentos y material de apoyo, y, en cada materia, en las que se encuentre matriculado, el estudiante dispondrá de la Guía de aprendizaje que le ofrecerá información detallada de la materia (resultados de aprendizaje, contenidos, actividades formativas, sistemas de evaluación, metodologías, bibliografía, etc.).

El estudiante dispone de diversos canales y figuras de apoyo durante su participación en un programa en modalidad virtual de la UEV.

- Profesor experto de cada materia.
- Un tutor de acompañamiento.
- Un responsable de experiencia del estudiante.
- Un director de programa/coordinador de titulación.
- El Centro de Atención al Usuario (CAU).

## 3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

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

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

#### Adjuntar Convenio

### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	6

#### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 3: Anexo 2.

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



MÍNIMO	MÁXIMO
0	6
DESCRIPCIÓN	
<p>El Decreto 822/2021, en su Art.10. <i>Procedimientos de reconocimiento y transferencias de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales</i>, regula los procedimientos de reconocimientos y de transferencias de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales y establece que las universidades aprobarán normativas específicas para regular estos procedimientos.</p> <p><b>De acuerdo con el Real Decreto 822/2021, el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos propuesto por la universidad es el siguiente:</b></p> <p>La Universidad valorará los créditos que pueden ser objeto de transferencia y de reconocimiento a la vista del expediente y de los documentos académicos oficiales del estudiante y relativos a las enseñanzas oficiales cursadas, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial en la misma o en otra universidad.</p> <p>A estos efectos, el estudiante que solicite el reconocimiento de alguna materia por estos conceptos deberá aportar documentación que acredite haber adquirido los resultados de aprendizaje asociados a la misma. Esta documentación será:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para reconocimientos de experiencia laboral y profesional: Currículum Vitae, Certificado Oficial de Vida Laboral, Certificado de Empresa detallando puesto desempeñado, tiempo y competencias necesarias para su desempeño o Certificado similar en el caso de Experiencia Profesional.</li> <li>• Para reconocimientos de títulos propios universitarios: Plan de estudios del título propio universitario detallando además contenido y duración de las materias cursadas en el caso de Títulos Propios Universitarios.</li> </ul> <p>La Universidad, a través de la Comisión de Postgrado, valorará a la luz del expediente del estudiante los títulos oficiales que pueda aportar, las titulaciones propias universitarias o la experiencia profesional, y conforme al programa y a las materias concretas que tengan equivalencia en competencias, contenidos y dedicación del alumno, se determinará si pueden ser objeto de reconocimiento.</p> <p><b>REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN LAS TITULACIONES DE MÁSTER UNIVERSITARIO. Aprobado por Consejo de Gobierno el 22 de noviembre de 2021</b></p> <p><b>Reconocimiento de experiencia laboral y profesional:</b></p> <p>Plan de estudios que puede ser reconocida por experiencia laboral y profesional es:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas académicas externas</li> </ul> <p>Experiencia profesional que puede ser reconocida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutricionista y Dietista</li> <li>• Entrenador personal o preparador físico</li> <li>• Fisioterapeuta</li> <li>• Farmacéutica</li> <li>• Médico</li> <li>• Enfermera</li> <li>• Experiencia llevada a cabo en actividades relacionadas con los contenidos de la presente titulación, como pueden ser en: departamentos sanitarios, centros o clubs deportivos y/o rendimiento, industrias o empresas destinadas a la fabricación de alimentos y suplementos deportivos, administraciones públicas relacionadas con la promoción de la salud a través de la alimentación y actividad física, y empresas que ofrecen asesoramiento nutricional y deportivo.</li> </ul> <p>Resultados de aprendizaje que se reconocen son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CP09. Aplicar de forma práctica e integradora los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos en entornos profesionales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte.</li> </ul> <p>Tiempo requerido para optar al reconocimiento:</p>	





· El tiempo mínimo requerido para reconocer las prácticas académicas externas es de un año de experiencia profesional, equivalente a 6 ECTS, puesto que se entiende que el candidato ha adquirido el nivel competencial mínimo necesario para el reconocimiento.

Justificación del reconocimiento:

En cualquier caso, para comprobar si ha alcanzado el nivel competencial necesario, el estudiante debe aportar Currículum Vitae, Certificado Oficial de Vida Laboral, Certificado de Empresa detallando puesto desempeñado, tiempo y competencias necesarias para su desempeño o Certificado similar en el caso de Experiencia Profesional.

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

No procede.

El presente máster universitario, que sigue el modelo de gran parte de los programas de máster ofertados en España, es de 60 ECTS y tiene una duración de un año académico. Esta duración, más corta que la de otros muchos másteres europeos de dos años y 90 o 120 ECTS, dificulta en gran medida las opciones de movilidad internacional de sus estudiantes, sobre todo de movilidad de larga duración (un semestre) porque las convocatorias de movilidad internacional se tienen que realizar con varios meses de anticipación. La necesidad de tan amplios plazos viene motivada por la duración de los procesos internos (convocatoria, promoción, proceso de selección, prueba de idioma, alegaciones a la selección, listado definitivo de admitidos tras las alegaciones, etc., con una duración total de unas 6 semanas, para garantizar el funcionamiento y la transparencia del proceso de selección de estudiantes) y, sobre todo, por los plazos de las instituciones externas o universidades de acogida en cuanto a sus plazos de aceptación de recepción de nominaciones y de plazos de admisión de matrícula final de candidatos a la movilidad internacional, que suelen ser de varios meses antes del comienzo de la estancia, por cuestiones de gestión de matrícula, planificación de plazas, etc. Así, en el caso de una hipotética movilidad a comienzos del semestre 1 de un año académico, los plazos de aceptación suelen ser, en estas instituciones, a mediados del semestre 2 del año académico anterior; y en el caso de una de una hipotética movilidad a comienzos del semestre 2, el plazo suele ser o bien también a mediados del semestre 2 del año académico anterior en el caso de ciertas universidades; o bien en septiembre del semestre 1 del mismo año académico en el caso de otras universidades. Estos plazos impiden organizar una movilidad para el semestre 1 en el presente máster, ya que los estudiantes no están matriculados en el programa cuando se realiza la convocatoria el año académico anterior a la matrícula. Y también impiden gestionar la movilidad para el semestre 2, ya que se solaparía en septiembre con un posible proceso de convocatoria-selección de mes y medio con los plazos de nominación-admisión del destino de septiembre.

Por estos motivos, no se incluye movilidad en esta titulación. En cualquier caso, para mayor transparencia, se incluyen los enlaces a los portales de movilidad de la Universidad:

- Enlace a apartado de **movilidad Internacional** de la UEV de la web (One University): <https://universidadeuropea.com/tu-experiencia/movilidad-internacional/>
- Enlace a **normativa de movilidad internacional** de la UEV: [https://universidadeuropea.com/resources/media/documentos/Normativa\\_de\\_Estancias\\_Internacionales\\_2021-2022\\_06102020\\_UEV.pdf](https://universidadeuropea.com/resources/media/documentos/Normativa_de_Estancias_Internacionales_2021-2022_06102020_UEV.pdf)

## 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

#### DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

#### 4.1 SIN NIVEL 1

#### NIVEL 2: Nutrición, ejercicio físico y deporte

##### 4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

##### 4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CON01 - Describir los principios fundamentales de la fisiología del ejercicio, incluyendo el metabolismo energético, la respuesta cardiovascular y respiratoria al ejercicio, así como los mecanismos de adaptación del cuerpo humano ante la actividad física. TIPO: Conocimientos o contenidos

CON02 - Identificar las bases científicas de la alimentación en la actividad física y deportiva para comprender la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con el rendimiento deportivo óptimo. TIPO: Conocimientos o contenidos





CP01 - Identificar y analizar las respuestas fisiológicas y adaptaciones al entrenamiento producidas en el organismo durante la práctica de ejercicio físico y/o deporte, siendo estos aspectos claves para las intervenciones nutricionales y de entrenamiento. TIPO: Competencias		
CP08 - Analizar e interpretar la documentación científica relacionada a las áreas de nutrición, ejercicio físico y deporte, valorando de forma crítica las fuentes de información utilizadas. TIPO: Competencias		
CP11 - Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Valoración del estado nutricional y funcional del deportista y/o población activa</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CP02 - Evaluar, interpretar y determinar de forma integral el estado nutricional y funcional de una persona que realiza ejercicio físico o deportista mediante las técnicas de valoración de la ingesta de nutrientes, cineantropometría, parámetros bioquímicos y pruebas funcionales. TIPO: Competencias		
CP07 - Investigar y valorar los aspectos psicológicos y socioculturales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte que puedan conllevar a prácticas o comportamientos de alimentación no saludables, para evitarlos. TIPO: Competencias		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Planificación nutricional del deportista y/o población activa para la optimización de la composición corporal y del rendimiento deportivo</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CON01 - Describir los principios fundamentales de la fisiología del ejercicio, incluyendo el metabolismo energético, la respuesta cardiovascular y respiratoria al ejercicio, así como los mecanismos de adaptación del cuerpo humano ante la actividad física. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP02 - Evaluar, interpretar y determinar de forma integral el estado nutricional y funcional de una persona que realiza ejercicio físico o deportista mediante las técnicas de valoración de la ingesta de nutrientes, cineantropometría, parámetros bioquímicos y pruebas funcionales. TIPO: Competencias		
CP03 - Diseñar y planificar estrategias de alimentación en función de los objetivos y necesidades nutricionales de deportistas o personas que realizan ejercicio físico a cualquier nivel, en las diferentes etapas de la vida, disciplinas deportivas, así como en		



situaciones específicas, para la optimización del rendimiento deportivo, la prevención de lesiones y el mantenimiento de un buen estado de salud, basado en la evidencia científica. TIPO: Competencias		
CP04 - Diseñar estrategias de comunicación y motivación que permitan incrementar la adherencia de una persona activa o deportista a un plan nutricional, de ejercicio físico y/o de entrenamiento deportivo. TIPO: Competencias		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Nutrición deportiva en las diferentes etapas de la vida y/o en situaciones específicas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CON02 - Identificar las bases científicas de la alimentación en la actividad física y deportiva para comprender la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con el rendimiento deportivo óptimo. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP02 - Evaluar, interpretar y determinar de forma integral el estado nutricional y funcional de una persona que realiza ejercicio físico o deportista mediante las técnicas de valoración de la ingesta de nutrientes, cineantropometría, parámetros bioquímicos y pruebas funcionales. TIPO: Competencias		
CP03 - Diseñar y planificar estrategias de alimentación en función de los objetivos y necesidades nutricionales de deportistas o personas que realizan ejercicio físico a cualquier nivel, en las diferentes etapas de la vida, disciplinas deportivas, así como en situaciones específicas, para la optimización del rendimiento deportivo, la prevención de lesiones y el mantenimiento de un buen estado de salud, basado en la evidencia científica. TIPO: Competencias		
CP04 - Diseñar estrategias de comunicación y motivación que permitan incrementar la adherencia de una persona activa o deportista a un plan nutricional, de ejercicio físico y/o de entrenamiento deportivo. TIPO: Competencias		
CP11 - Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad. TIPO: Competencias		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Planificación nutricional en las diferentes disciplinas deportivas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



CP01 - Identificar y analizar las respuestas fisiológicas y adaptaciones al entrenamiento producidas en el organismo durante la práctica de ejercicio físico y/o deporte, siendo estos aspectos claves para las intervenciones nutricionales y de entrenamiento. TIPO: Competencias		
CP03 - Diseñar y planificar estrategias de alimentación en función de los objetivos y necesidades nutricionales de deportistas o personas que realizan ejercicio físico a cualquier nivel, en las diferentes etapas de la vida, disciplinas deportivas, así como en situaciones específicas, para la optimización del rendimiento deportivo, la prevención de lesiones y el mantenimiento de un buen estado de salud, basado en la evidencia científica. TIPO: Competencias		
CP05 - Evaluar y argumentar el uso de suplementos nutricionales y ayudas ergogénicas en personas que realizan ejercicio físico o deportistas para la mejora de la composición corporal, la recuperación, el rendimiento deportivo y/o la microbiota intestinal, sin comprometer el estado de salud. TIPO: Competencias		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Suplementos nutricionales y ayudas ergogénicas para la mejora de la composición corporal y del rendimiento deportivo</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CON01 - Describir los principios fundamentales de la fisiología del ejercicio, incluyendo el metabolismo energético, la respuesta cardiovascular y respiratoria al ejercicio, así como los mecanismos de adaptación del cuerpo humano ante la actividad física. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON02 - Identificar las bases científicas de la alimentación en la actividad física y deportiva para comprender la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con el rendimiento deportivo óptimo. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP05 - Evaluar y argumentar el uso de suplementos nutricionales y ayudas ergogénicas en personas que realizan ejercicio físico o deportistas para la mejora de la composición corporal, la recuperación, el rendimiento deportivo y/o la microbiota intestinal, sin comprometer el estado de salud. TIPO: Competencias		
CP06 - Identificar y valorar los aspectos relacionados con la microbiota intestinal que puedan afectar positiva o negativamente la salud o el rendimiento deportivo en personas que realizan ejercicio físico o deportistas. TIPO: Competencias		
CP08 - Analizar e interpretar la documentación científica relacionada a las áreas de nutrición, ejercicio físico y deporte, valorando de forma crítica las fuentes de información utilizadas. TIPO: Competencias		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Microbiota intestinal e inmunonutrición y su relación con la alimentación y el ejercicio físico</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CON02 - Identificar las bases científicas de la alimentación en la actividad física y deportiva para comprender la importancia de una alimentación equilibrada y su relación con el rendimiento deportivo óptimo. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP05 - Evaluar y argumentar el uso de suplementos nutricionales y ayudas ergogénicas en personas que realizan ejercicio físico o deportistas para la mejora de la composición corporal, la recuperación, el rendimiento deportivo y/o la microbiota intestinal, sin comprometer el estado de salud. TIPO: Competencias		
CP06 - Identificar y valorar los aspectos relacionados con la microbiota intestinal que puedan afectar positiva o negativamente la salud o el rendimiento deportivo en personas que realizan ejercicio físico o deportistas. TIPO: Competencias		
CP08 - Analizar e interpretar la documentación científica relacionada a las áreas de nutrición, ejercicio físico y deporte, valorando de forma crítica las fuentes de información utilizadas. TIPO: Competencias		
<b>NIVEL 2: Coaching nutricional y aspectos psicológicos relacionados con la alimentación y el ejercicio físico</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CP04 - Diseñar estrategias de comunicación y motivación que permitan incrementar la adherencia de una persona activa o deportista a un plan nutricional, de ejercicio físico y/o de entrenamiento deportivo. TIPO: Competencias		
CP07 - Investigar y valorar los aspectos psicológicos y socioculturales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte que puedan conllevar a prácticas o comportamientos de alimentación no saludables, para evitarlos. TIPO: Competencias		
CP11 - Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad. TIPO: Competencias		
HAB02 - Utilizar técnicas de coaching nutricional como ayuda a los individuos en la adopción y mantenimiento de hábitos alimentarios saludables y sostenibles. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Prácticas académicas externas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



CP09 - Aplicar de forma práctica e integradora los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos en entornos profesionales relacionados con la alimentación, el ejercicio físico y el deporte. TIPO: Competencias																		
HAB01 - Analizar y evaluar planes de alimentación deportiva personalizados a deportistas de diferentes disciplinas y niveles de rendimiento que optimicen el rendimiento deportivo y la recuperación funcional. TIPO: Habilidades o destrezas																		
HAB02 - Utilizar técnicas de coaching nutricional como ayuda a los individuos en la adopción y mantenimiento de hábitos alimentarios saludables y sostenibles. TIPO: Habilidades o destrezas																		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>																		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>																		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster																	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6																	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>																		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>																
	6																	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>																
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>																
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>																
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																		
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																		
CP10 - Elaborar, exponer y defender un trabajo de investigación en el área de la alimentación, actividad física y/o deporte, de forma individual, ante un tribunal universitario la síntesis de las competencias adquiridas en el título. TIPO: Competencias																		
CP11 - Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad. TIPO: Competencias																		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2																		
<b>4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES</b>																		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>																		
<p>Actividades dirigidas a facilitar el aprendizaje en las que participa el estudiante con el propósito de adquirir ciertos conocimientos, habilidades, destrezas o competencias que pueden o no estar guiadas por un docente.</p> <p><b>Modalidad virtual: actividades formativas</b></p> <table border="1"> <tr><td>Clases magistrales</td></tr> <tr><td>Clases virtuales (síncrona)</td></tr> <tr><td>Análisis de casos</td></tr> <tr><td>Resolución de problemas</td></tr> <tr><td>Exposiciones orales de trabajos</td></tr> <tr><td>Elaboración de informes y escritos</td></tr> <tr><td>Investigaciones y proyectos</td></tr> <tr><td>Actividades en talleres/ laboratorios virtuales (MyLabs - entornos de simulación)</td></tr> <tr><td>Diseño de estrategias y planes de intervención</td></tr> <tr><td>Estudio de contenidos y documentación complementaria</td></tr> <tr><td>Foro virtual</td></tr> <tr><td>Tutoría virtual</td></tr> <tr><td>Pruebas de evaluación virtuales</td></tr> <tr><td>Prácticas académicas externas</td></tr> <tr><td>Elaboración del TFM</td></tr> <tr><td>Exposición oral pública del TFM</td></tr> </table> <p><b>Clases magistrales</b></p> <p>Son sesiones virtuales asincrónicas, previamente grabadas, de exposición de contenido básico de la materia impartida por expertos profesionales. Se denomina asincrónica porque no existe conexión simultánea entre el docente y los estudiantes. El docente genera un material, los estudiantes lo visualizan, lo analizan, lo trabajan y envían una realimentación. Los objetivos a lograr con esta actividad son: exponer los contenidos sobre un tema, explicar conocimientos, efectuar demostraciones teóricas, presentar experiencias, motivar a los estudiantes, explicar los procedimientos para la resolución de problemas cerrados (ejercicios), exponer de forma ilustrada métodos/técnicas, etc. Están permanentemente accesibles a los estudiantes lo que les</p>			Clases magistrales	Clases virtuales (síncrona)	Análisis de casos	Resolución de problemas	Exposiciones orales de trabajos	Elaboración de informes y escritos	Investigaciones y proyectos	Actividades en talleres/ laboratorios virtuales (MyLabs - entornos de simulación)	Diseño de estrategias y planes de intervención	Estudio de contenidos y documentación complementaria	Foro virtual	Tutoría virtual	Pruebas de evaluación virtuales	Prácticas académicas externas	Elaboración del TFM	Exposición oral pública del TFM
Clases magistrales																		
Clases virtuales (síncrona)																		
Análisis de casos																		
Resolución de problemas																		
Exposiciones orales de trabajos																		
Elaboración de informes y escritos																		
Investigaciones y proyectos																		
Actividades en talleres/ laboratorios virtuales (MyLabs - entornos de simulación)																		
Diseño de estrategias y planes de intervención																		
Estudio de contenidos y documentación complementaria																		
Foro virtual																		
Tutoría virtual																		
Pruebas de evaluación virtuales																		
Prácticas académicas externas																		
Elaboración del TFM																		
Exposición oral pública del TFM																		



permite verlo en diferido y visualizarlo las veces que lo consideren necesario. Esta actividad formativa puede presentar diversos formatos: lección magistral, entrevistas, simulaciones, análisis de casos, resolución de ejercicios prácticos, animaciones multimedia, etc.

### Clases virtuales

Todas las clases virtuales son sincrónicas, en directo y se grabarán, lo que permitirá a los estudiantes verlas en diferido y visualizarlas las veces que lo consideren necesario.

El sentido de la puesta en marcha de cualquier clase es que los estudiantes profundicen en una materia concreta. Los docentes, dependiendo de los resultados de aprendizaje, pueden hacer uso de estas clases virtuales para:

- Introducción de la materia: presentación de la misma y del grupo de estudiantes para crear clima de clase y cohesión de grupo.
- Explicación y aclaración de contenidos por parte del docente.
- Planteamiento de un caso, un problema, un proyecto o preguntas de una investigación. El docente puede también explicar la metodología de trabajo que se llevará a cabo para su resolución.
- Exposición de actividades aplicativas o casos/ problemas/ proyectos: los estudiantes exponen los trabajos realizados en una actividad de aplicación o bien la resolución de un caso, problema o proyecto.

**Análisis de casos.** Presentación de casos que representen una situación real o hipotética que debe ser analizada de forma exhaustiva para encontrar la solución o soluciones a la situación planteada.

**Resolución de problemas.** Reconocer, describir, organizar y analizar los elementos constitutivos de un problema para idear estrategias que permitan obtener, de forma razonada, una solución contrastada.

**Exposiciones orales de trabajos.** Presentación individual o colectiva, ante un público, de manera oral, de algún tema sobre el cual se ha investigado y se tiene información útil y relevante, sin intervención ni modulación por parte del docente salvo para la calificación y correcciones finales.

**Elaboración de informes y escritos.** Actividad mediante la que se realiza, se comunica y se da cuenta de una situación desde diferentes perspectivas de algo sobre lo que se está realizando una investigación, no necesariamente científica, que puede incorporar un juicio crítico al respecto del motivo del informe. También se incluye cualquier escrito solicitado por el docente en el que se evalúan conocimientos o procedimientos de la temática elegida.

**Investigaciones y proyectos.** Actividad ordenada que implica la búsqueda y asimilación de información sobre ítems concretos o casos, que puede requerir de una adecuada referenciación de los resultados obtenidos y las principales aportaciones extraídas de cada fuente. Un proyecto es una planificación consistente en un conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas, con el fin expreso de alcanzar resultados específicos en el marco de las limitaciones impuestas por factores previos. Incluye la documentación o adquisición de fuentes y materiales.

**Actividades en talleres y/o laboratorios virtuales.** Actividades temáticas o monográficas en la que el estudiante aprende haciendo, y permite la exploración de las conexiones entre las materias. Es un entorno donde el estudiante puede trabajar de forma manipulativa lo aprendido con un enfoque de tipo práctico, mediante dinámicas que permitan experimentar, compartir y comparar conocimientos.

**Diseño de estrategias y planes de intervención.** Trabajo en el que se manifiesta un conjunto coherente de recursos utilizados por un equipo profesional disciplinario o multidisciplinario, con el propósito de desplegar tareas en un determinado espacio social y sociocultural con el propósito de producir determinados cambios.

### Estudio de contenidos y documentación complementaria (trabajo autónomo)

Los contenidos desarrollados en el campus virtual permiten al estudiante adquirir los conocimientos necesarios para superar satisfactoriamente la materia. Además, el docente podrá incluir documentación complementaria (legislación, vídeos, referencias bibliográficas, artículos, enlaces de interés, etc.) que permite a los estudiantes profundizar en la información y estudio de la materia.

### Foro virtual

Todos los foros son asíncronos. Se plantean como un lugar de debate sobre los contenidos o acerca de temas directamente relacionados. El foro permite abrir líneas de discusión sobre distintos aspectos relacionados con los contenidos y fomenta la colaboración entre los estudiantes. Su finalidad es favorecer la comunicación y estimular el debate y reflexión entre estudiantes y docente.

### Tutoría académica virtual

Las tutorías son sesiones en las que el tutor realiza un seguimiento y evaluación del cumplimiento de los objetivos formativos de la materia con el fin de dar una retroalimentación formativa de manera oportuna al estudiante. Asimismo, en estas sesiones el tutor resuelve las inquietudes o cualquier tipo de incidencia que se le haya presentado al estudiante en la materia.

Los docentes, mediante estas tutorías virtuales grupales, orientan académicamente a los estudiantes en el proceso de enseñanza aprendizaje. Las tutorías virtuales están programadas y se comunican a los estudiantes al inicio de la materia. El docente está siempre disponible en el horario de tutorías. En algunos casos, el profesor podrá solicitar a uno o varios estudiantes que asistan a la tutoría grupal para aclarar dudas que haya detectado a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.





La orientación de la tutoría se ejercerá a nivel personal; ayudando a cada estudiante y teniendo en cuenta sus características personales. En este sentido, las tutorías grupales se desarrollarán de manera sistemática, pero la tutorización se llevará con una orientación personal, estableciéndose entre tutor y estudiante un vínculo que se traduzca en una ayuda práctica y positiva.

El tutor académico deberá atender las consultas del estudiante en un plazo no superior a los dos días lectivos desde su formulación.

#### Pruebas de evaluación virtuales

Al final de la materia, se realiza una prueba final virtual. Se trata de un tipo de pruebas de evaluación con calificación, en la que se certificará la identidad del estudiante, que deberá acreditarla mediante la exhibición de documento oficial de identidad. Esta prueba supone un 60 % de la evaluación final, tiene un carácter básico y solo cuando se supera la nota establecida para el aprobado puede completarse la calificación con los procedimientos específicos de evaluación continua que establezca cada materia (cuestionarios, ejercicios, test, exámenes escritos u orales, etc.).

#### Prácticas académicas externas .

Prácticas curriculares a desarrollar en una empresa, institución u organismo del sector junto con profesionales experimentados y especializados que desarrollan su labor de manera regular. Esta actividad estará supervisada por un tutor externo del centro en el que se realizarán las prácticas y por un tutor académico de la universidad. Los estudiantes deberán reflejar las actividades realizadas y una reflexión sobre las mismas en una memoria de prácticas.

#### Elaboración del Trabajo Fin de Máster

Diseño, elaboración y redacción del TFM que se presentará a un Tribunal previo a la defensa oral que debe cumplir con una estructura que el director traslada al estudiante.

#### Exposición oral pública del Trabajo Fin de Máster

Exposición oral en un auditorio o espacio de libre acceso del TFM elaborado por cada estudiante, así como la respuesta y explicación de cuestiones o aclaraciones indicadas por el tribunal.

### METODOLOGÍAS DOCENTES

Las metodologías de enseñanza son formas de proceder que tienen los docentes para desarrollar su actividad (De Miguel, 2005). Se utilizarán las siguientes metodologías:

Clase magistral / web conference
Método del caso
Aprendizaje cooperativo
Aprendizaje basado en problemas
Aprendizaje basado en proyectos
Aprendizaje basado en retos
Aprendizaje experiencial
Entornos de simulación

#### Clase magistral

Exposiciones realizadas por el docente ilustradas con recursos de los aspectos teóricos fundamentales para la comprensión de la materia. El principal argumento que justifica la utilización de este método es la "autoridad científica del docente", ya que su dominio de la materia y sus habilidades docentes permiten la comprensión de los contenidos expuestos.

#### Método del caso

Descripción de una situación real o hipotética que debe ser analizada de forma analítica y exhaustiva para encontrar la solución o soluciones a la situación planteada. Permite la aplicación práctica de los conocimientos teóricos adquiridos. Incluye la realización de un análisis en varias etapas y una discusión común de cada situación.

#### Aprendizaje cooperativo

Los estudiantes se agrupan en pequeños y heterogéneos equipos y aprenden a colaborar para resolver de forma creativa, integradora y constructiva los interrogantes y problemas identificados a partir de los casos planteados, utilizando los conocimientos y los recursos materiales disponibles.

#### Aprendizaje basado en problemas

Aprendizaje autodirigido cuyo punto de partida es un problema que, diseñado por el docente, el estudiante ha de resolver para desarrollar determinadas competencias previamente definidas. El estudiante se enfrenta a una situación problemática ficticia relevante que no requiere una solución real.

#### Aprendizaje basado en proyectos



Enfocado a la realización de proyectos que se asemejan a los proyectos que se va a encontrar en un entorno real de trabajo. El estudiante tiene que seguir una metodología de ejecución de proyectos y tomar decisiones entre alternativas distintas.

#### Aprendizaje basado en retos

Enfoque pedagógico que involucra activamente al estudiante en una situación problemática real, significativa y relacionada con su entorno, lo que implica definir un reto e implementar para éste una solución. Se diferencia del PBL en que en lugar de presentar a los estudiantes un problema a resolver, el aprendizaje basado en retos ofrece problemáticas abiertas y generales sobre las cuales los estudiantes determinarán el reto que abordarán.

#### Aprendizaje experiencial

Es el proceso de aprender a través de experiencia, y se define más específicamente como "aprender a través de la reflexión sobre el hacer". Desarrolla la capacidad de los estudiantes para aprender de su propia experiencia dentro de un marco conceptual y operativo concreto y desarrollado. Implica estructurar diversas experiencias en función de los objetivos educativos que se pretendan alcanzar y del perfil del grupo de estudiantes.

#### Entornos de simulación

Permiten que los estudiantes puedan enfrentarse a situaciones complejas, reales o ficticias, de una forma que sería muy difícil o incluso imposible en la realidad. Los entornos digitales permiten aprender usando la virtualización y aplicar en ellos diferentes competencias clave para el desempeño en la vida real.

### 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Los sistemas de evaluación son el conjunto de recursos y actuaciones destinadas a evaluar el proceso y/o los resultados o logros del trabajo realizado por el estudiante.

El estudiante será evaluado a través de un sistema de evaluación continua, que se apoya sobre revisiones frecuentes, ponderando los resultados obtenidos en las actividades evaluables aplicativas y/o en la resolución de los casos, los problemas o los proyectos. La ponderación de cada tipo de actividad se realizará teniendo como referencia la ficha de la materia en la memoria verificada.

La evaluación se realizará conforme a dos tipos de indicadores o criterios de evaluación, diferenciados en virtud de la naturaleza de los resultados de aprendizaje:

- Contenidos cognitivos: conceptos, teorías, situaciones, hechos y principios. Pruebas para constatar la comprensión y asimilación de los contenidos teóricos.
- Contenidos prácticos: procedimientos, habilidades y destrezas. Pruebas para evaluar los aprendizajes prácticos y procedimentales.

La evaluación final de la materia concluye con un reconocimiento sobre el nivel de aprendizaje alcanzado por el estudiante, que se expresa en calificaciones numéricas, de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente. En la Guía de aprendizaje de la materia se indicará a los estudiantes las actividades evaluables, el resultado de aprendizaje que persiguen, el criterio para su evaluación, su peso en la evaluación global según el diseño elegido y cuál es el porcentaje mínimo necesario para aprobar.

Los sistemas de evaluación que se utilizarán son:

Pruebas de evaluación virtuales
Exposiciones orales
Informes y escritos
Caso/problema
Investigaciones y proyectos
Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención
Informe del tutor externo de prácticas académicas externas
Informe del tutor académico de prácticas académicas externas
Memoria de prácticas académicas externas del estudiante
Memoria del TFM
Exposición oral pública del TFM

#### Pruebas de evaluación virtuales

Evaluaciones aplicadas, de forma virtual con el alumno, donde se confirma la consecución de los resultados de aprendizaje.

Según el tipo de instrumento que se utilice (ej.: exámenes tipo test, entrevistas, pruebas abiertas de ejecución, etc.), se pueden evaluar conceptos, principios, hechos, razonamientos, habilidades, procedimientos, actitudes, conductas y valores. Por ello, además de las tradicionales pruebas realizadas en papel, también se efectúan evaluaciones en línea en entornos supervisados (aulas, laboratorios, etc.).

#### Exposiciones orales

Se evalúa, mediante una rúbrica, la calidad de las exposiciones orales, que contempla tanto los contenidos, como la comunicación verbal y no verbal.

#### Informes y escritos

Corrección de informes, mapas conceptuales y otros trabajos escritos, en base a una rúbrica de evaluación diseñada y publicada previamente por el docente, que especificará el peso de cada aspecto evaluable (contenido, comprensión de los conceptos presentación, redacción y claridad del texto, bibliografía, etc.).



#### **Caso/problema**

Evalúa el conocimiento procedimental acerca de la resolución de problemas y casos presentados en base a una rúbrica de evaluación diseñada y publicada previamente por el docente.

#### **Investigaciones / proyectos**

Evalúa el conocimiento científico. Corrección de los trabajos entregados en los que se valora la información conseguida de manera precisa mediante el aprendizaje, la contemplación, experimentación y el estudio de hechos, utilizando diversos métodos que brindan los datos y los resultados conseguidos de objetividad, autenticidad y generalidad.

#### **Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención**

Evaluación del trabajo diseñado por el estudiante en el que se refleja el propósito de las tareas desplegadas y el impacto en el espacio social y/o socio-cultural producido.

#### **Informe del tutor externo de prácticas académicas externas**

El tutor del centro de prácticas académicas externas hace una valoración objetiva del desempeño del alumno en el centro de prácticas mediante una rúbrica de evaluación diseñada y publicada previamente en la que se especificará el peso de cada aspecto evaluable.

#### **Informe del tutor académico de prácticas académicas externas**

Evalúa el conocimiento práctico. El tutor académico de las prácticas hace una valoración objetiva de la memoria de prácticas del estudiante en base a una rúbrica de evaluación diseñada y publicada previamente por la comisión de prácticas académicas externas, que especificará el peso de cada aspecto evaluable (actividades realizadas, resultados de aprendizaje alcanzados, etc.).

#### **Memoria de prácticas académicas externas del estudiante**

Informe que el estudiante debe redactar y entregar a su tutor académico una vez finaliza el periodo de prácticas académicas en una determinada entidad. El estudiante ha de plasmar en la memoria las actividades realizadas, las competencias adquiridas y una reflexión de todo lo aprendido.

#### **Memoria del Trabajo Fin de Máster**

Evaluación del trabajo escrito del estudiante por parte de un tribunal mediante una rúbrica publicada previamente.

#### **Exposición oral pública del Trabajo Fin de Máster**

Evaluación de la exposición oral del Trabajo Final de Máster elaborado por cada estudiante, así como la respuesta y explicación de cuestiones o aclaraciones indicadas por el tribunal en base a una rúbrica de evaluación diseñada y publicada previamente, que especificará el peso de cada aspecto evaluable (habilidades de comunicación, respuesta adecuada a preguntas, contenidos, etc.).

### **4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS**



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

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

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

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

## 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2022
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No procede.	
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

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

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="https://universidadeuropea.com/conocenos/calidad-institucional/">https://universidadeuropea.com/conocenos/calidad-institucional/</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	
<p>El Sistema de Calidad de la Universidad Europea toma como punto de partida el aseguramiento de la calidad y avanza hacia una gestión global de la misma, entendida como un conjunto de actividades para dirigir y controlar una organización en lo relativo a la calidad.</p> <p>El objeto del proceso del Sistema de Aseguramiento Interno de Calidad que se refiere a la información pública garantiza la puesta a disposición de manera sistemática a los diferentes agentes de nuestra comunidad educativa de la información relevante y actualizada sobre las titulaciones que se imparten en la Universidad Europea, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente.</p> <p>Este procedimiento tiene como alcance la información de los títulos oficiales de la Universidad que sea pertinente a las necesidades y expectativas de información de los grupos de interés, de carácter académico, investigador, institucional, de servicios, etc.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para los estudiantes, desde el acercamiento a la universidad para su primera incorporación (sobre las características del título, sistemas de acceso y admisión, idioma de impartición, etc.) hasta la finalización de los correspondientes procesos de formación y aprendizaje.</li> <li>- Para el profesorado, para los empleadores y para la sociedad en su conjunto.</li> </ul> <p>La Universidad mantiene actualizada la información sobre los títulos ofertados en la página web, donde puede ser consultada por los diferentes grupos de interés.</p> <p>Como elemento adicional a la información ofrecida en la web, se utilizan otros canales de comunicación o difusión donde también se ofrece información de interés sobre la oferta académica, Centro, Universidad o Sistema de Calidad.</p> <p>Estos canales de comunicación están definidos en el Plan de Comunicación del Centro anexo al Procedimiento de Información Pública y se seleccionan de manera coordinada del Departamento de Comunicación de la Universidad y los responsables de las áreas de los grupos de interés a los que van dirigidos.</p> <p>El SAIC detalla el procedimiento PC 2.1 / INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS, que indica cómo se hace llegar la información relevante del plan de estudios para estudiantes y profesores y demás grupos interesados: <a href="https://universidadeuropea.com/resources/media/documents/PC_2.1_Informacion_Publica_y_Rendicion_de_Cuentas_UEV.pdf">https://universidadeuropea.com/resources/media/documents/PC_2.1_Informacion_Publica_y_Rendicion_de_Cuentas_UEV.pdf</a></p>	
<b>8.3 ANEXOS</b>	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

## PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Director de la Unidad de Innovación y Evaluación de Aprendizajes	JUAN JOSÉ	RODRÍGUEZ	MARTÍN
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Paseo de la Alameda, 7	46010	Valencia/València	València



EMAIL	FAX		
juanjose.rodriguez3@universidadeuropea.es	000000000		
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rectora	MARIA ROSA	SANCHIDRIAN	PARDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Paseo de la Alameda, 7	46010	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
mrosa.sanchidrian@universidadeuropea.es	000000000		
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Responsable de Gestión e Innovación de Títulos	ANA MARIA	FERRER	LOPEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Paseo de la Alameda, 7	46010	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
ana.ferrer@universidadeuropea.es	000000000		



## Apartado 1: Anexo 6

Nombre :ALEG+COMPROMISO+JUSTIF\_MU ALIM AFYD.pdf

HASH SHA1 :7C234512774343AF83B42B6A43A1061AB89952F3

Código CSV :803900103678095030238274

Ver Fichero: ALEG+COMPROMISO+JUSTIF\_MU ALIM AFYD.pdf





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

Nombre :4-1\_MU AAFyD.pdf

HASH SHA1 :C174796795DDF24D7A2419B7F54E6AF6CC73CDE5

Código CSV :771622104322006692260390

Ver Fichero: 4-1\_MU AAFyD.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5-1\_MU ALIM AFYD.pdf

HASH SHA1 :630CBCEE7C63C7B76B1721C6AA192D98E7CC55CD

Código CSV :803899355767665728080451

Ver Fichero: 5-1\_MU ALIM AFYD.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2.MU\_ALAFyD.pdf

HASH SHA1 :73CA678D301777AE6F8800ABE809C0D2E7DA6F5C

Código CSV :750568415413636115067329

Ver Fichero: 5.2.MU\_ALAFyD.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6\_MU ALIM AFYD.pdf

HASH SHA1 :C13E0AEF9F2689A5A44BC98497535135DC083525

Código CSV :803899855738599465560653

Ver Fichero: 6\_MU ALIM AFYD.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1.MU\_ALAFyD.pdf

HASH SHA1 :2893AB160C99A07BA7A99BCF36D8FAA2B6A4EFB0

Código CSV :750568475646597240667638

Ver Fichero: 7.1.MU\_ALAFyD.pdf



