

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 de Navarra	Facultad de Farmacia y Nutrición	31006582	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias por la Universidad de Navarra			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias de la Salud	Interdisciplinar	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA JOSE SANCHEZ DE MIGUEL	Directora del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA JOSE SANCHEZ DE MIGUEL	Directora del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA JAVIER RAMIREZ GIL	Decana de la Facultad de Farmacia y Nutrición		
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
Edificio Amigos. Universidad de Navarra	31009	Pamplona/Iruña	617277759
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
mjsanchez@unav.es	Navarra	948425619	
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, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Navarra, AM 25 de octubre 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 Gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias por la Universidad de Navarra	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias de la Salud				
ÁMBITO				
Interdisciplinar				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad de Navarra		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
031	Universidad de Navarra	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	36	6

1.4-1.9 Universidad de Navarra

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
31006582	Facultad de Farmacia y Nutrición	Si	No

1.4-1.9.2 Facultad de Farmacia y Nutrición

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
40		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
40	40	



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
El objetivo general del presente Máster Universitario en gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias es favorecer la especialización del estudiante de forma que sea capaz de integrarse y cooperar en equipos interdisciplinares dedicados al desarrollo y a la innovación de nuevos productos alimentarios dirigidos al cuidado de la salud en empresas del sector alimentario y cuya producción sea sostenible. En este programa el estudiante aprenderá cómo emplear sus conocimientos en salud y nutrición para desarrollar nuevas soluciones en el ámbito empresarial para optimizar la salud y la calidad de vida del consumidor. El programa se dirige a adquirir competencias en el proceso de innovación en productos alimentarios abarcando desde la idea inicial hasta la puesta en venta del nuevo producto, teniendo en cuenta que el carácter #saludable# junto con la garantía de una #producción sostenible# han de ser los principales impulsores en la creación y comercialización de nuevos productos alimentarios según la agenda 2030 (Alimentos, Planeta, Salud. Comisión EAT-Lancet, 2019; EAT-Lancet 2.0, 2023, https://www.miteco.gob.es/es/ceneam/recursos/pag-web/alimentos-planeta-salud.html; https://www.thelancet.com/commissions/EAT; https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(23)01290-4/fulltext) En concreto, los objetivos formativos del Máster Universitario en gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias son: • Adquirir conocimientos avanzados sobre el diseño de nuevos productos alimentarios para el cuidado de la salud de acuerdo con la normativa vigente y los objetivos de Desarrollo Sostenible (art. 4.2 del RD 822/2021). • Lograr conocimientos sobre gestión sostenible y marketing empresarial aplicado a empresas de la cadena alimentaria según los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). • Aprender a identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar productos alimentarios innovadores, saludables y sostenibles y con rentabilidad empresarial.
ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO
Esta información está incluida en el apartado 1.10
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
RA1 - Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles. TIPO: Conocimientos o contenidos
RA10 - Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad). TIPO: Competencias
RA11 - Aplicar herramientas contables y de interpretación financiera para la toma de decisiones en empresas del sector alimentario TIPO: Competencias
RA12 - Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Habilidades o destrezas
RA13 - Analizar estudios de intervención en sujetos humanos para la evaluación de alimentos (ingredientes) saludables. TIPO: Habilidades o destrezas



RA14 - Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario TIPO: Habilidades o destrezas
RA15 - Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición. TIPO: Habilidades o destrezas
RA2 - Conocer herramientas -desde las ómicas a la inteligencia artificial- que nos permiten mejorar el diseño de alimentos y de dietas saludables. TIPO: Conocimientos o contenidos
RA3 - Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Conocimientos o contenidos
RA4 - Conocer las técnicas de gestión y dirección de personas, así como de desarrollo de negocio, que les permitan liderar actividades en empresas de la cadena alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
RA5 - Analizar los factores que influyen en el comportamiento alimentario y el rol del consumidor en las empresas alimentarias. TIPO: Competencias
RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias
RA7 - Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto. TIPO: Competencias
RA8 - Analizar los protocolos de actuación que permiten afrontar los proyectos y la dirección de las actividades de las empresas desde una posición ética y deontológicamente responsable con respeto a los derechos humanos y derechos fundamentales, a los derechos de las personas con discapacidad y a la igualdad de género. TIPO: Competencias
RA9 - Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales TIPO: Competencias

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

3.1

3.1.1. Requisitos de admisión:

Para acceder a este título el estudiante debe cumplir lo establecido en el art.18 del RD. 822/2021.

El perfil de acceso es el de un Graduado/a universitario/a en Ciencias de la Salud (Nutrición Humana y Dietética, Farmacia, Biomedicina, Veterinaria), Ciencias (Ciencia y Tecnología de los alimentos, Biología, Bioquímica, Biotecnología alimentaria) con interés en profundizar en conocimientos relacionados con la alimentación, nutrición y salud y aplicarlos al diseño de productos alimentarios saludables y sostenibles.

Dada la docencia que implica el Máster, así como el entorno donde el estudiante deberá realizar sus prácticas y futuro desarrollo profesional, se requiere tener un nivel de inglés B2 o equivalente con título oficial.

Los estudiantes de países con lenguas diferentes al español deberán acreditar el conocimiento del idioma español (mínimo nivel B2).

3.1.2. Criterios de admisión:

Para la admisión de los candidatos se tienen en cuenta los siguientes criterios:

- Expediente académico (30%)
- *Curriculum Vitae* (20%): nota media del Grado y CV en el que se valora la realización de prácticas durante el grado, estancias en empresas, departamentos o centros de investigación; realización de Trabajos Fin de Grado experimentales, experiencia profesional, etc.
- Entrevista de admisión (40%): que valorará la inquietud intelectual por el conocimiento científico avanzado y la existencia de un proyecto personal de formación orientado al ámbito de la I+D+i en alimentación y salud.
- Nivel de inglés (10%): mínimo nivel B2 o equivalente con título oficial.

3.1.3. Órgano de admisión:

El Comité de admisión está formado por los miembros de Junta Directiva del Máster que se reúne periódicamente. Actualmente, está formado por un director/a, los subdirectores/as y coordinadores/as.

3.1.4. Alumnos con necesidades educativas especiales:



El estudiantado con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad contará con los servicios de apoyo y asesoramiento de la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad (UADP) que evaluará la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos. Además, la Universidad cuenta con el programa de asesoramiento individual para todos los estudiantes (<https://www.unav.edu/estudiantes/asesoramiento>) y una Unidad de Orientación y Bienestar (<https://www.unav.edu/web/unidad-de-orientacion-y-bienestar>) que realiza una labor de acompañamiento y facilita recursos para el autocuidado y crecimiento personal de los estudiantes durante su etapa universitaria.

3.1.5. Cupo para alumnos con discapacidad:

Al menos un 5% de las plazas ofertadas deberán reservarse para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, así como para estudiantes con necesidades de apoyo educativo permanentes.

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	9

Adjuntar Título Propio

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

DESCRIPCIÓN

Esta normativa de la Universidad desarrolla lo previsto en el artículo 10 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.

<https://www.unav.edu/reconocimiento-transferencia-creditos-master/>

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

Las actuaciones de movilidad tienen un especial interés en esta titulación y se concretan, fundamentalmente, en la posibilidad de realizar la materia de #Prácticas externas# del módulo 3 en el ámbito nacional e internacional. Con el objetivo de fomentar la inserción laboral en un contexto global, la propia estructura del plan de estudios facilita la realización de prácticas en empresas nacionales e internacionales. Para ello se cuenta con el apoyo del servicio de la Universidad #Prácticas y Empleo# que es el órgano encargado de gestionar prácticas (nacionales e internacionales), becas para los estudiantes, ofertas de empleo para graduados, etc. y promover y organizar encuentros universitarios con empresas e instituciones.

Por otro lado, bajo la supervisión de la Junta directiva de la Facultad de Farmacia y Nutrición, existe un responsable de acciones de movilidad que trabaja en estrecha colaboración con la Oficina de relaciones Internacionales de la Universidad de Navarra y que se encarga de facilitar y promover todos los procesos de movilidad. Puede encontrarse más información en: <http://www.unav.edu/web/relaciones-internacionales>.

La Facultad de Farmacia y Nutrición mantiene convenios con alrededor de 70 universidades de todo el mundo y con más de 200 empresas e instituciones. A modo de ejemplo, en el apartado 6 de la Memoria (Recursos y Prácticas), puede consultarse una relación de empresas e instituciones con las que se tiene un convenio de colaboración.

Por otra parte, la movilidad de los programas de Máster y Posgrado también engloba la participación de profesorado nacional e internacional en las clases y actividades del Máster.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

NIVEL 1: Módulo 1: Innovación en Nutrición para el cuidado de la Salud

4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1



ECTS NIVEL1	20	
NIVEL 2: Materia 1.1: Nuevas tendencias en nutrición y salud		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10		
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		
RA1 - Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA2 - Conocer herramientas -desde las ómicas a la inteligencia artificial- que nos permiten mejorar el diseño de alimentos y de dietas saludables. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA5 - Analizar los factores que influyen en el comportamiento alimentario y el rol del consumidor en las empresas alimentarias. TIPO: Competencias		
RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Materia 1.2: Diseño de alimentos saludables y estudios nutricionales, empresas alimentarias y su regulación		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10		
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		
RA7 - Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto. TIPO: Competencias		
RA1 - Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA12 - Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA13 - Analizar estudios de intervención en sujetos humanos para la evaluación de alimentos (ingredientes) saludables. TIPO: Habilidades o destrezas		
RA2 - Conocer herramientas -desde las ómicas a la inteligencia artificial- que nos permiten mejorar el diseño de alimentos y de dietas saludables. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA3 - Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Conocimientos o contenidos		



RA5 - Analizar los factores que influyen en el comportamiento alimentario y el rol del consumidor en las empresas alimentarias. TIPO: Competencias		
RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias		
NIVEL 1: Módulo 2: Gestión sostenible de empresas alimentarias		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	16	
NIVEL 2: Materia 2.1: Gestión, estrategia comercial y marketing		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	4	
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		
RA9 - Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales TIPO: Competencias		
RA11 - Aplicar herramientas contables y de interpretación financiera para la toma de decisiones en empresas del sector alimentario TIPO: Competencias		
RA15 - Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición. TIPO: Habilidades o destrezas		
RA3 - Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA4 - Conocer las técnicas de gestión y dirección de personas, así como de desarrollo de negocio, que les permitan liderar actividades en empresas de la cadena alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Materia 2.2: Sostenibilidad y Dirección de personas		
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
4	2	
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		
RA8 - Analizar los protocolos de actuación que permiten afrontar los proyectos y la dirección de las actividades de las empresas desde una posición ética y deontológicamente responsable con respeto a los derechos humanos y derechos fundamentales, a los derechos de las personas con discapacidad y a la igualdad de género. TIPO: Competencias		



RA9 - Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales TIPO: Competencias		
RA10 - Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad). TIPO: Competencias		
RA14 - Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario TIPO: Habilidades o destrezas		
RA15 - Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición. TIPO: Habilidades o destrezas		
RA3 - Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Conocimientos o contenidos		
RA4 - Conocer las técnicas de gestión y dirección de personas, así como de desarrollo de negocio, que les permitan liderar actividades en empresas de la cadena alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Módulo 3: Prácticas Externas		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Materia 3: Prácticas externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	18	
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		
RA7 - Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto. TIPO: Competencias		
RA8 - Analizar los protocolos de actuación que permiten afrontar los proyectos y la dirección de las actividades de las empresas desde una posición ética y deontológicamente responsable con respeto a los derechos humanos y derechos fundamentales, a los derechos de las personas con discapacidad y a la igualdad de género. TIPO: Competencias		
RA9 - Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales TIPO: Competencias		
RA10 - Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad). TIPO: Competencias		
RA11 - Aplicar herramientas contables y de interpretación financiera para la toma de decisiones en empresas del sector alimentario TIPO: Competencias		
RA12 - Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA14 - Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario TIPO: Habilidades o destrezas		
RA15 - Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición. TIPO: Habilidades o destrezas		
RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias		



NIVEL 1: Módulo 4: Trabajo Fin de Máster		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Materia 4: TFM		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
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		
RA7 - Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto. TIPO: Competencias		
RA10 - Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad). TIPO: Competencias		
RA12 - Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS). TIPO: Habilidades o destrezas		
RA14 - Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario TIPO: Habilidades o destrezas		
RA6 - Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos. TIPO: Competencias		
4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
AF1 - Clases presenciales prácticas y talleres (casos, problemas, ejercicios): Se trabajarán casos prácticos, resolución de problemas, ejercicios prácticos relacionados con cada asignatura en la propia aula del máster, dirigidos y supervisados por los/as profesores/as de la asignatura de forma individual o en equipo. AF2 - Clases presenciales teóricas: Clases principalmente de carácter expositivo en el aula del máster con la presencia del profesorado y con el apoyo de la tecnología audiovisual necesaria. AF3 - Seminarios y Conferencias: A lo largo del curso los estudiantes asisten a charlas o sesiones de trabajo, impartidas por profesionales de empresa, agencias, asesorías, centros de investigación o de otras universidades. Se imparten generalmente en el aula del máster y tienen una duración aproximada de 2 h. AF4- Proyectos, trabajos dirigidos, individuales y/o en equipo: Actividad de carácter no presencial en la que los alumnos desarrollan trabajos o proyectos de forma individual o en equipos, con posterior evaluación mediante una presentación oral o una memoria escrita, bajo la supervisión y seguimiento del correspondiente profesor/a de la asignatura. AF5- Tutorías: Sesiones de resolución de dudas, de carácter individual o en grupo, tanto de los contenidos de la asignatura, como de las resultantes durante la elaboración y desarrollo de trabajos, casos prácticos, etc., así como asesoramiento personalizado del profesor para el mejor aprovechamiento de la formación recibida en el Máster y la adquisición de competencias, de cara a su futuro profesional. AF6-Trabajo no presencial del alumno: Estudio personal del alumno para el aprendizaje de los contenidos de cada asignatura, resolución de casos prácticos, preparación de exámenes y otras pruebas de evaluación, etc. AF7- Pruebas de evaluación: Realización de las pruebas de evaluación (exámenes, presentaciones orales o escritas de trabajos, etc.) previstas en cada asignatura. AF8- Realización de prácticas en empresa. AF9- Desarrollo del TFM, elaboración de la memoria y defensa pública: Desarrollo de un proyecto original relacionado con la innovación nutricional o la gestión en empresas de la cadena alimentaria; redacción de la memoria escrita de acuerdo a las directrices del TFM y posterior defensa pública ante un tribunal.		



AF10- Elaboración de memoria de prácticas: Elaboración de un informe final de prácticas en el que se constaten las competencias y habilidades o destrezas desarrolladas en la empresa durante su estancia.

AF11- Tutorías de prácticas externas: Seguimiento de la realización de las prácticas en empresa por parte del tutor académico.

METODOLOGÍAS DOCENTES

M1- Clases expositivas (clases magistrales, seminarios, conferencias, etc.): Metodología en el que uno o varios/as profesores/as exponen o explican un tema en el aula con el apoyo de la tecnología audiovisual necesaria.

M2- Resolución de casos, problemas y ejercicios: Metodología en la que el profesorado propone al alumnado uno o varios casos, problemas, o ejercicios, basados en situaciones reales de la investigación, desarrollo e innovación de medicamentos, para ser resueltos individualmente o en equipo, bien en el aula o fuera de él, con seguimiento del profesor/a.

M3- Trabajo individual o en grupo, resolución de problemas e informes: Trabajo personal del alumno, de carácter no presencial, relacionado con el estudio de cada asignatura y la preparación de exámenes, así como con la realización de trabajos, resolución de casos prácticos, elaboración de informes, etc. de forma individual o en equipo.

M4- Estancia de trabajo en una organización con el seguimiento de un tutor: Aprendizaje del alumno mediante el desarrollo de un proyecto de investigación o de gestión de la investigación en una empresa, institución o departamento universitario, siempre con el seguimiento del tutor personal asignado.

M5- Informe y defensa oral y pública del TFM: Elaboración de la memoria escrita del TFM de acuerdo a las directrices previamente publicadas, y su defensa pública delante de un tribunal académico.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SE1- Intervención en clases, seminarios, casos prácticos y prácticas: Valoración de la participación activa del alumnado en las clases teóricas, seminarios, casos o prácticas, mediante intervenciones públicas.

SE2# Realización de pruebas de evaluación parciales o finales: Realización de exámenes de carácter oral o escrito (de respuestas múltiples tipo test, preguntas cortas, desarrollo de un tema, resolución de un caso práctico, etc.) durante la impartición de la asignatura o al final de la misma.

SE3- Trabajos individuales y/o en equipo: Evaluación por parte del profesor/a de la presentación oral o escrita de trabajos, informes o casos prácticos, realizados de forma individual o en equipo.

SE4: Valoración de la memoria de prácticas externas del estudiante por parte del tutor académico.

SE5: Valoración del tutor externo de la entidad en las que se realizan las prácticas

SE6: Valoración de la memoria escrita del TFM: Evaluación de la memoria escrita del TFM tanto por el tutor/a como por los miembros del Tribunal del TFM.

SE7: Exposición oral y defensa pública del TFM: Evaluación por parte del tribunal académico de la exposición oral del TFM y defensa pública mediante la correcta respuesta a las cuestiones planteadas.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
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

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2025
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No Aplica	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.unav.edu/web/facultad-de-farmacia/conoce-la-facultad/calidad
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
El principal medio de información pública al estudiantado es la página web del título: https://www.unav.edu/web/master-en-gestion-sostenible-e-innovacion-nutricional-en-empresas-alimentarias	
Esta página se estructura en cinco apartados: 1. Por qué estudiar el Máster objetivos formativos, perfil de egreso. 2. Mucho más que un grado: itinerarios, menciones, especialidades 3. Plan de estudios: módulos, materias, asignaturas, guías docentes, normativa, calendario, horario, exámenes. 4. Admisión: perfil de ingreso, criterios de admisión, cursos cero, proceso de admisión, estudiantes con necesidades educativas especiales. 5. Calidad: Manual y procesos, documentación oficial del título, indicadores, buzón de sugerencias.	
8.3 ANEXOS	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Decana de la Facultad de Farmacia y Nutrición	MARIA JAVIER	RAMIREZ	GIL
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Ciencias. Universidad de Navarra	31009	Navarra	Pamplona/Iruña
EMAIL	FAX		
mariaja@unav.es	948425619		
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia	MARIA JOSE	SANCHEZ	DE MIGUEL
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Amigos. Universidad de Navarra	31009	Navarra	Pamplona/Iruña
EMAIL	FAX		



mjsanchez@unav.es	948425619		
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora del Servicio de Planificación y Mejora de la Docencia	MARIA JOSE	SANCHEZ	DE MIGUEL
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Amigos. Universidad de Navarra	31009	Navarra	Pamplona/Iruña
EMAIL	FAX		
mjsanchez@unav.es	948425619		

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.



Apartado 1: Anexo 6

Nombre : 1.10.Justificación MINEA con alegaciones.pdf

HASH SHA1 : 7E599F4B958A59F6577A4D267B64785C62512414

Código CSV : 837094817745069789034212

Ver Fichero: 1.10.Justificación MINEA con alegaciones.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1 Minea.pdf

HASH SHA1 :0D7D83FCA53CC476B80BA3EEB44809A621493D89

Código CSV :802921737768412538538582

Ver Fichero: 4.1 Minea.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Memoria verifica MINEA Punto 5.pdf

HASH SHA1 :1058659BA2F16C0C9096A65A2B58CF19A92DC101

Código CSV :802923645218339954872505

Ver Fichero: Memoria verifica MINEA Punto 5.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre : Punto 5.2 Minea Otros recursos.pdf

HASH SHA1 :154D6111B888DA9D0582E0F8480448B4680881A3

Código CSV :802924135944878465775862

Ver Fichero: Punto 5.2 Minea Otros recursos.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.Recursos materiales MINEA_con alegaciones.pdf

HASH SHA1 :C452041FBCBDCF9E38819546E619AB6B54393763

Código CSV :837094837155249760079598

Ver Fichero: 6.Recursos materiales MINEA_con alegaciones.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1 MINEA.pdf

HASH SHA1 :0465A43F1803682EAC17410BE009E060AC0F0C06

Código CSV :802925182047412185247035

Ver Fichero: 7.1 MINEA.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre : Punto 11.3. Delegación de firma.pdf

HASH SHA1 : B058F4C8183D0BC426E01FC55632E95B755FCF78

Código CSV : 802929313531664014796054

Ver Fichero: Punto 11.3. Delegación de firma.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre : Punto 10. Informe de la Comunidad Autónoma.pdf

HASH SHA1 :35C6AEEA0048C2C72D8D9B2684C322448ECE5ED7

Código CSV :802929481983282471612501

Ver Fichero: Punto 10. Informe de la Comunidad Autónoma.pdf



