

Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo

Manual del alumno 2021/2022



Universidad
de Navarra

FACULTAD
DE FARMACIA
Y NUTRICIÓN

ÍNDICE

1. **AUTORIDADES ACADÉMICAS**
2. **PERSONAL DOCENTE INVESTIGADOR**
3. **CALENDARIO ACADÉMICO 2021-2022**
4. **PLAN DE ESTUDIOS**
5. **COMPETENCIAS**
6. **SERVICIOS DE INTERÉS**
 - Capellanía
 - Acción social-Tantaka
 - Deportes
 - Biblioteca de Ciencias
 - Comedores Universitarios-Cafeterías
 - Alojamiento
 - Museo Universidad de Navarra-Campus Creativo
 - Alumni Universidad
 - Career Services
 - Información útil para alumnos
 - Asistencia sanitaria y seguros
 - Correo electrónico y gestión de cuentas UNAV
 - Atención informática y otras indicaciones
7. **GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS**

1. Autoridades Académicas

Junta de Gobierno de la Universidad

Rector Magnífico	D. Alfonso Sánchez-Tabernero
Vicerrectores	D.ª María Iraburu (Profesorado) D.ª Tomás Gómez-Acebo (Alumnos) D.ª Pilar Lostao (Relaciones Internacionales) D. Pablo Sánchez-Ostiz (Ordenación Académica) D. Gonzalo Robles (Comunicación y Desarrollo) D.ª Iciar Astiasarán (Investigación)
Secretario General	D. Jesús María Ezponda
Administrador General	D. Igor Errasti
Gerente:	D. Álvaro Balibrea

Junta directiva de la Facultad de Farmacia y Nutrición

Decana:	D.ª María Javier Ramírez
Vicedecanos:	D.ª Silvia Carlos (Alumnos) D.ª Mª Paz de Peña (Ordenación Académica) D.ª Carmen Sanmartín (Profesorado e Investigación)
Gerente:	D.ª Ana Höhr
Director de Desarrollo	D. Alfonso Vericat

Equipo directivo del Máster EMENU

Directora	D.ª Mª Ángeles Zulet
Subdirectora	D.ª Diana Ansorena
Decana Farmacia	D.ª María Javier Ramírez
Coordinación Másteres	D.ª Sonia Zapata
Secretaria	D.ª Paula Oteiza

Información

Cualquier aclaración o información complementaria puede solicitarse directamente a:



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

Irunlarrea 1. 31008 Pamplona
Tel.: 948 425 600 / Ext.: 806696
E-mail: e-menu@unav.es

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

2. Personal Docente Investigador

El Máster E-MENU dispone de 27 profesores con contrato permanente a tiempo completo y dedicación exclusiva en la Universidad de Navarra que se distribuyen en las siguientes categorías académicas: Catedráticos de Universidad; Titulares de Universidad; Profesor Contratado Doctor; Colaborador Doctor; Ordinario (categoría interna equivalente a Catedrático) y Agregado (categoría interna equivalente a Profesor Titular).

APELLIDOS	Nombre	Departamento/ Área de conocimiento	Categoría Académica
ANSORENA ARTIEDA	Diana	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
ASTIASARÁN ANCHÍA	Iciar	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
BREEZE	Ruth Grace	Inglés	Profesora Titular
CID CANDA	M ^a Concepción	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
CUERVO ZAPATEL	Marta	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesora Titular
DE PEÑA FARIZA	M ^a Paz	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
GARAYOA POYO	Roncesvalles	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
GARCÍA CALZÓN	Sonia	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
GARCÍA UNCITI	Marisol	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
GARCÍA-GRANERO MÁRQUEZ	Marta	Genética	Profesor Asociado
GIL ROYO	Ana Gloria	Farmacología y Toxicología	Profesor Contratado Doctor
GÓNZALEZ MUNIESA	Pedro	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Titular
GONZÁLEZ PEÑAS	Elena	Tecnología y Química Farmacéuticas	Catedrática
IRACHE GARRETA	Juan Manuel	Tecnología y Química Farmacéuticas	Catedrático
LEÓN SANZ	Pilar	Universidad de Navarra Unidad de Humanidades y Ética Médica	Catedrática
LLAMAS SAIZ	Carmen	Filología	Profesor Titular
LÓPEZ GUZMÁN	José	Humanidades Biomédicas	Profesor Titular
MARTÍ DEL MORAL	Amelia	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
MILAGRO YOLDI	Fermín	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrático
MORENO ALIAGA	M ^a Jesús	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática
RUIZ-CANELA LÓPEZ	Miguel	Medicina Preventiva y Salud Pública	Profesor Titular
SANTIAGO NERI	Susana	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Contratado Doctor
VETTORAZZI ARMENTAL	Ariane	Farmacología y Toxicología	Profesora Titular
VILLANUEVA BAQUEDANO	José Félix	Historia de la Medicina	Colaborador Docente
VITAS PEMÁN	Ana Isabel	Microbiología y Parasitología	Profesora Titular
ZAZPE GARCÍA	Itziar	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Titular
ZULET ALZÓRRIZ	M ^a Ángeles	Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Catedrática

Además, el Máster cuenta con la participación de 30 profesores colaboradores en su mayoría pertenecientes al ámbito clínico-licenciados, máster, doctores o profesores titulares y catedráticos, con amplia experiencia en su área, que, en su mayoría, llevan más de cinco años, impartiendo clases en el Máster E-MENU y una experiencia docente media superior a quince años.

APELLIDOS	Nombre	Empresa	Grado Académico
ABETE GOÑI	Itziar	Universidad de Navarra Centro de Investigación en Nutrición	Profesor Colaborador
ALKORTA ARANBURU	Gorka	Universidad de Navarra Unidad Docente de Medicina Traslacional	Profesor Colaborador
ALMIRÓN ROIG	Eva	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Profesor Colaborador
ANGULO FERNÁNDEZ	Javier	Centro de Investigación de Medicina del Deporte	Licenciado
ARANAZ OROZ	Paula	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Colaborador Docente
BARRENETXE HUICI	Jaione	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Doctora
CENICEROS HATET	Gwenaëlle	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Técnico
CIAURRIZ FERNÁNDEZ	Verónica	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Técnico
CONDE ÁLVAREZ	Raquel	Universidad de Navarra Microbiología y Parasitología	Doctora
ETAYO GARCÍA	Juan Carlos	Universidad de Navarra Responsable Propiedad Industrial	Doctor
FERNÁNDEZ GALILEA	Marta	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Colaborador Docente
GARCÍA DE LA TORRE	Silvia	CNTA	Investigadora
GARDE ETAYO	Laura	NUNTIA	Dietista
GIL LATORRE	Marta	CNTA	Investigadora
GONZÁLEZ VÁZQUEZ	M ^a Carmen	Universidad de Navarra Farmacología y Toxicología	Doctora
GOÑI MATEOS	Leticia	Universidad de Navarra Medicina Preventiva y Salud Pública	Doctora
IRIBARREN MAESTRO	Isabel	Universidad de Navarra Biología Ambiental	Doctora
IBÁÑEZ MELO	Amaia	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Graduada
LORENTE NIEVA	Ana	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Técnico
LUDWIG SANZ ORRIO	Itziar	Centro de Investigación Médica Aplicada CIMA	Doctora
MARCELLÁN BENAVENTE	M ^a Teresa	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Graduada
MARQUÍNEZ CABREJAS	María	Universidad de Navarra Servicio de Bibliotecas	Doctora
MONREAL MARQUIEGUI	José Ignacio	Clínica Universidad de Navarra. Director del Laboratorio de Bioquímica	Catedrático
MUGUETA URIAQUE	M ^a Carmen	Clínica Universidad de Navarra Laboratorio de Bioquímica	Doctora
NAVAS CARRETERO	Santiago	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Doctor
REDÍN PÉREZ	Asunción	Universidad de Navarra Ciencias de la Alimentación y Fisiología	Técnico
REMIRO ESNOZ	Leire	NUNTIA	Dietista
RODRIGUEZ MOURILLE	Ana Belén	Clínica Universidad de Navarra	Licenciada
ROMO HUALDE	Ana	Centro de Investigación en Nutrición Universidad de Navarra	Doctora

ROYO TABERNER	Montserrat	Universidad de Navarra Servicio de Bibliotecas	Doctora
URDANGARÍN FERNÁNDEZ	Claudia	Clínica Universidad de Navarra	Graduada
VIVAR DURAN	María José	Asociación Navarra de Empresas Laborales (ANEL)	Licenciada
ZARRANZ SÁNCHEZ	María	Facultad de Farmacia y Nutrición	Graduada

3. Calendario Académico 2021-2022

El año académico comienza el miércoles **1 de septiembre de 2021**, en el que tendrá lugar el Acto Académico de Apertura del Máster EMENU y termina la tercera semana del mes de septiembre de 2022 con el Acto Académico de Clausura de Curso.

Dentro del periodo lectivo, son días de vacaciones:

- Navidad: del 22 de diciembre al 9 de enero, ambos inclusive.
- Semana Santa y Pascua: del 11 al 23 de abril, ambos inclusive.

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

3 de septiembre	Apertura Curso Académico 2021/2022
29 de septiembre	Patrona de la Facultad
12 de octubre	N ^a Sra. del Pilar
1 de noviembre	Fiesta de Todos los Santos
29 de noviembre	San Saturnino
3 de diciembre	San Francisco Javier
6 de diciembre	Día de la Constitución
8 de diciembre	La Inmaculada Concepción
28 de enero	Santo Tomás de Aquino
19 de marzo	San José
1 de mayo	Fiesta del Trabajo
26 de junio	San Josemaría Escrivá

4. Plan de Estudios

La carga lectiva prevista para el Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo está diseñada para cubrir 60 ECTS a lo largo de doce meses (septiembre a septiembre del año siguiente) con carácter presencial. El programa se imparte 70% en español y 30% en inglés. En el curso 19-20 el programa obtuvo el informe favorable del programa MODIFICA de la ANECA. La modificación, que no afecta significativamente al plan de estudios, supone la fusión de las antiguas orientaciones (académica e investigadora) de manera que todos los alumnos pueden cursar cualquier asignatura optativa ofertada en el programa.

El plan de estudios que se propone para la consecución de los objetivos que plantea el Máster está organizado en 3 módulos completando así, los 60 ECTS.

Tabla 1. Descripción general del plan de estudios

Módulo	ECTS	Carácter	Organización temporal
Módulo I	16	Obligatorio	1º semestre
Módulo II	30	Obligatorio	2º semestre
Módulo III	14	Obligatorio	1º semestre
Total ECTS	60		

Tabla 2: Descripción general del Plan de estudios incluyendo formación optativa

Módulo	ECTS	Carácter
Módulo I. Metodología y Comunicación científica	16	Obligatorio
Módulo II: Trabajo fin de Máster	30	Obligatorio
Módulo III. Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición	14	5 OB + 9 OP
Total ECTS	60	

OB: ECTS obligatorios

OP: ECTS optativos

El **módulo I** (Metodología y Comunicación científica) es de carácter obligatorio (16 ECTS). Lo integran tres materias: Comunicación científica en Ciencias de la Alimentación (5 ECTS), Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación (5 ECTS) y Cápsula Selecta en Alimentación y Salud (6 ECTS). Los contenidos de las materias que integran este módulo hacen referencia al acceso a las fuentes de información científica, al manejo de bases de datos, a la presentación y comunicación científica (oral y escrita) en español e inglés, así como al método científico, bioestadística, epidemiología o bioética, aplicadas a temas de Alimentación, Nutrición y Salud. Además, el alumno-a asistirá a sesiones de discusión presencial con expertos invitados sobre aspectos actuales en Alimentación. Este módulo incluye anualmente varias actividades de ámbito Internacional.

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

El **módulo III** (Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición). Está integrado por una materia obligatoria "Técnicas de Investigación en Alimentación" con 5 ECTS. Muestra al alumno los aspectos de seguridad básicos para el trabajo en un laboratorio de experimentación, además de profundizar en los fundamentos teóricos y prácticos de las distintas técnicas metodológicas utilizadas en la actualidad para la investigación en Ciencias de la Nutrición y Bromatología. Los 9 ECTS restantes el alumnado los completará, en función de su interés académico, con asignaturas de carácter optativo que abordan contenidos avanzados y especializados en Nutrición y metabolismo molecular, alimentos funcionales, patrones alimentarios, y su relación con la salud desde la evidencia científica.

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

El Máster comienza con las materias correspondientes al módulo I con una mayor carga docente en el primer cuatrimestre. Progresivamente se da paso a las materias correspondientes al módulo III. El alumnado trabaja en el desarrollo del Trabajo fin de Máster (módulo II) desde el comienzo del curso, pero con una dedicación exclusiva al mismo una vez finalizan las clases presenciales (2º semestre). El Máster E-MENU concluye con la defensa oral y pública del Trabajo fin de Máster.

En la tabla 3 se puede ver la distribución temporal de los diferentes módulos y su carácter.

Tabla 3. Resumen de los módulos, organización temporal y créditos del Máster Universitario en Alimentación, Nutrición y Metabolismo

Módulo	1 ^{er} Semestre	2 ^o Semestre
Módulo I: Metodología y comunicación científica	16 OB	-

Módulo II: Trabajo Fin de Máster	-	30 OB
Módulo III: Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición	5 OB + 9 OP	-
Total ECTS	30 ECTS	30 ECTS

OB: ECTS obligatorios

OP: ECTS optativos

En la tabla 4 se recoge un cuadro más detallado con los diferentes módulos y su carácter, las distintas materias que los integran, el número de ECTS de cada una de ellas, su distribución temporal y su carácter.

Tabla 4. Módulos, Materias, créditos, distribución temporal, y carácter

Módulo I: Metodología y Comunicación científica (16 ECTS)			
Carácter obligatorio			
Materias	ECTS 1er Semestre	ECTS 2º Semestre	Carácter
Comunicación científica en Ciencias de la Alimentación	5	-	Obligatorio
Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación	5	-	Obligatorio
Capita Selecta en Alimentación y Salud	6	-	Obligatorio

Módulo II: Trabajo fin de Master (30 ECTS)			
Carácter obligatorio			
Materias	ECTS 1er Semestre	ECTS 2º Semestre	Carácter
Trabajo fin de Máster	-	30	Obligatorio

Módulo III: Nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición (14 ECTS)			
Carácter obligatorio + optativo			
Materias	ECTS 1er Semestre	ECTS 2º Semestre	Carácter
Técnicas de Investigación en Alimentación	5	-	Obligatorio
Formación optativa	9	-	Optativo

En el módulo III los alumnos deben realizar con carácter obligatorio los 5 ECTS, mientras que los otros ECTS los completarán con asignaturas ofertadas como optativas. Se ofertan como asignaturas optativas: Investigación aplicada en compuestos bioactivos de los alimentos, Nutriomics and Metabolic Control, Balance energético y obesidad, Patrones alimentarios, entre otras.

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

5. Competencias

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Competencias Generales: CG

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

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

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

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

CG4 Seleccionar con juicio crítico bibliografía científica especializada.

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

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

5.3. Competencias Específicas de Asignaturas Optativas: CEOP

CEOP1: Profundizar en el conocimiento actualizado de los requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas en diferentes etapas de la vida y en diferentes situaciones fisiopatológicas.

CEOP2: Conocer la perspectiva actual de la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación y su relación con los patrones alimentarios en un entorno global.

CEOP3: Profundizar en el conocimiento de compuestos bioactivos de los alimentos, y de sistemas de vehiculización de ingredientes, nutrientes, probióticos y otros compuestos para obtener alimentos funcionales.

CEOP4: Adquirir destreza en el manejo de animales aplicando la legislación y los principios éticos y deontológicos con relación al conjunto de rutinas que se realizan en la experimentación animal.

CEOP5: Conocer los fundamentos físico-químicos de los distintos tipos de cromatografías y capacidad para poder aplicarlos en análisis de alimentos y muestras biológicas.

CEOP6: Comprender el fundamento, la metodología y las posibles aplicaciones de las técnicas ómicas en nutrición y salud.

CEOP7: Profundizar en los mecanismos moleculares y las rutas metabólicas implicadas en la obesidad y complicaciones asociadas.

6. Servicios de Interés

Capellanía

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

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

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

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

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



D. Juan Carlos Martín
Capellán de la Facultad de Farmacia y Nutrición
jcmartin@unav.es
Edificio de Ciencias

Acción Social

TANTAKA es el Banco de Tiempo Solidario de la Universidad de Navarra. Nace con el objetivo de poner tiempo a disposición de las organizaciones que se dedican a cubrir las necesidades sociales que se presenten en Navarra.

Un gesto, un detalle, un minuto, pueden introducir en la vida de una persona un pequeño cambio a mejor. La solidaridad es donación. Todos tenemos tiempo para dar, tiempo para cambiar las cosas.

<https://www.unav.edu/web/tantaka>

¿Qué es Tantaka?

Ayudar a los que ayudan

Bajo el principio de que todos disponemos de algo de tiempo para cambiar las cosas, nuestro objetivo ha sido poner el tiempo de los voluntarios (universitarios y externos al campus, jóvenes y mayores) al servicio de las necesidades de la sociedad desde el campus de Pamplona, San Sebastián y Madrid.

¿Cómo lo hacemos?

El tiempo es el factor clave que tienen en común las casi 15 mil personas que conforman la comunidad universitaria. Tan solo en Navarra existen aproximadamente 100 organizaciones sociales que requieren de voluntarios con conocimientos profesionales, dispuestos a ayudar. Actualmente, lideramos proyectos de desarrollo nacional e internacional, funcionando como un puente que comunica a los voluntarios con las organizaciones que requieren de sus servicios.



Servicio de deportes

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

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

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

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

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

Finalmente, el Servicio de Deportes también promueve diferentes cursillos y actividades regulares a lo largo del curso. Dentro de éstos se incluyen los clubes universitarios de ski, montaña, etc.

Para consultas más detalladas y **CUALQUIER PROTOCOLO DE ACTUACIÓN SOBRE EL CORONAVIRUS** en el Polideportivo, informarse en:

<https://www.unav.edu/web/deportes>



Biblioteca de Ciencias

La Biblioteca de Ciencias, ubicada en la primera planta del edificio que lleva su nombre, alberga la colección de bibliografía básica y de investigación especializada en Ciencias Experimentales y de la Salud.

Cuenta con zonas para el estudio, la investigación y el trabajo en equipo, con ordenadores y máquinas de reprografía. En ella trabaja un equipo de profesionales para atender las consultas sobre búsquedas de información y apoyar en las tareas de investigación, docencia y aprendizaje.

<https://www.unav.edu/web/biblioteca/espacios-equipamiento/biblioteca-ciencias>

Datos de interés:

► Puestos de lectura y ordenadores:

- 572 puestos de estudio individual (70 de ellos con conexión a red eléctrica)
- 20 ordenadores para consulta
- 4 ordenadores con acceso exclusivamente al catálogo y a los recursos electrónicos de la Biblioteca
- Aula de trabajo con 32 puestos de lectura y 32 ordenadores
- 13 salas de trabajo en grupo que disponen de ordenador y pizarra: 4 salas con capacidad para 4 personas; 7 salas con capacidad para 8 personas y 2 salas con capacidad para 6 personas

- ▶ Existen taquillas en la sala de investigadores que se pueden prestar durante todo el curso académico para los alumnos de Máster.
- ▶ Una sala de acceso exclusivo para profesores, investigadores y alumnos Máster, que dispone de 32 puestos de lectura con conexión a red eléctrica y 40 taquillas (el préstamo es durante un curso académico).
- ▶ Una colección bibliográfica compuesta por: bibliografía recomendada en las asignaturas, libros y revistas de investigación, diccionarios, enciclopedias, obras literarias (novelas, etc.).
- ▶ Servicio de Autopréstamo de libros (situado en el vestíbulo).
- ▶ Servicio de Reprografía: fotocopiadoras, impresoras y escáneres. Los usuarios pueden configurar su ordenador personal con las máquinas de autoservicio de la Biblioteca de Ciencias:
- ▶ Formación: puede solicitarse sesiones de formación a demanda de los usuarios (alumnos de grado y posgrado, profesores e investigadores) que serán impartidas por el bibliotecario temático de la Facultad o Centro al que corresponda el usuario.

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

El servicio de préstamo de libros es personal, funciona durante todo el año y varía de acuerdo a la tipología de usuario.

HORARIO: lunes a sábado: 8.00 a 21.00 h.; Domingo: 10.00 a 14.00 h.

HORARIO EN ÉPOCA DE EXÁMENES: horarios especiales (consultar)

Para consultas más detalladas y CUALQUIER PROTOCOLO DE ACTUACIÓN SOBRE EL CORONAVIRUS en la Biblioteca de Ciencias, informarse en:

ESPACIOS

		
ESTUDIO	TRABAJO EN GRUPO	INVESTIGACIÓN
Dos salas de estudio con 245 puestos	13 salas para realizar trabajos de clase y reuniones	34 mesas de trabajo para investigadores

<https://www.unav.edu/web/biblioteca/ciencias>

Comedores Universitarios-Cafeterías

Los comedores Universitarios están situados en el Campus Universitario, frente al Edificio Central. Se ofrece tanto menú del día como distintas variedades de platos y platos combinados. El acceso a este servicio es libre para cualquier persona, aunque sea ajena a la Universidad.

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

Servicio de Alojamiento

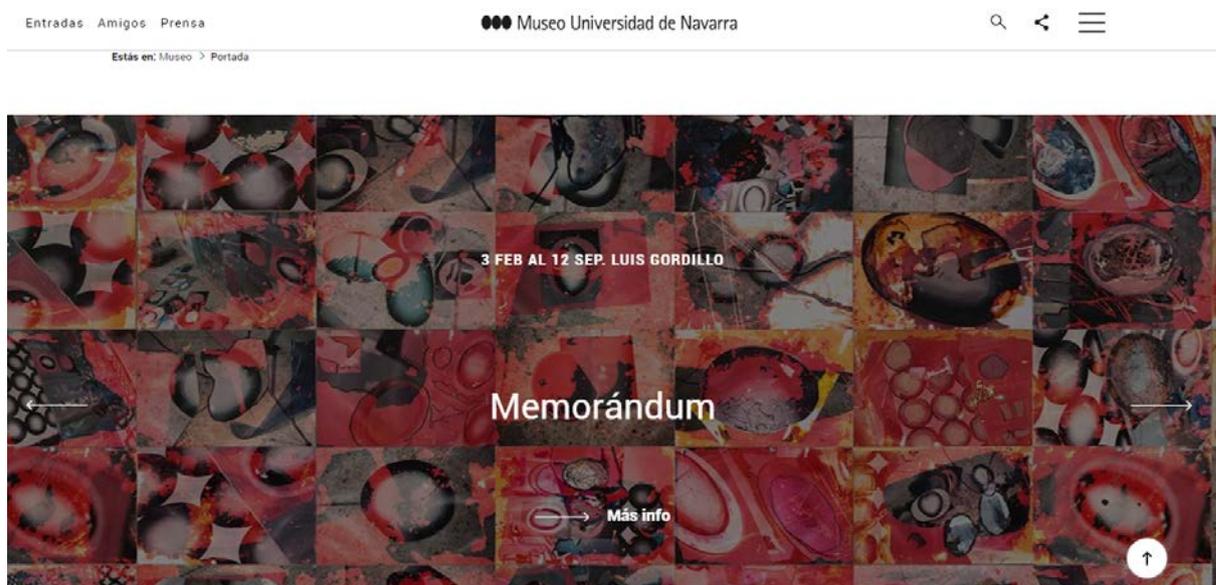
Este servicio facilita información a padres, alumnos, profesores y personas interesadas sobre las distintas posibilidades de alojamiento. Colegios Mayores y Residencias, casas de familias, clubes universitarios, pisos para compartir entre estudiantes, alojamiento para alumnos de postgrado, etc.

<https://www.unav.edu/admision-y-ayudas/alojamiento>

Museo Universidad de Navarra-Campus Creativo

El **Museo Universidad de Navarra** es un museo universitario. Un lugar de encuentro con el arte en el corazón del Campus.

Además de una programación docente y un programa cultural para estudiantes universitarios -**Campus Creativo**-, los recursos y programación del Museo se encuentran al servicio de todo el personal de la Universidad, así como de estudiantes de todas las escuelas y facultades.



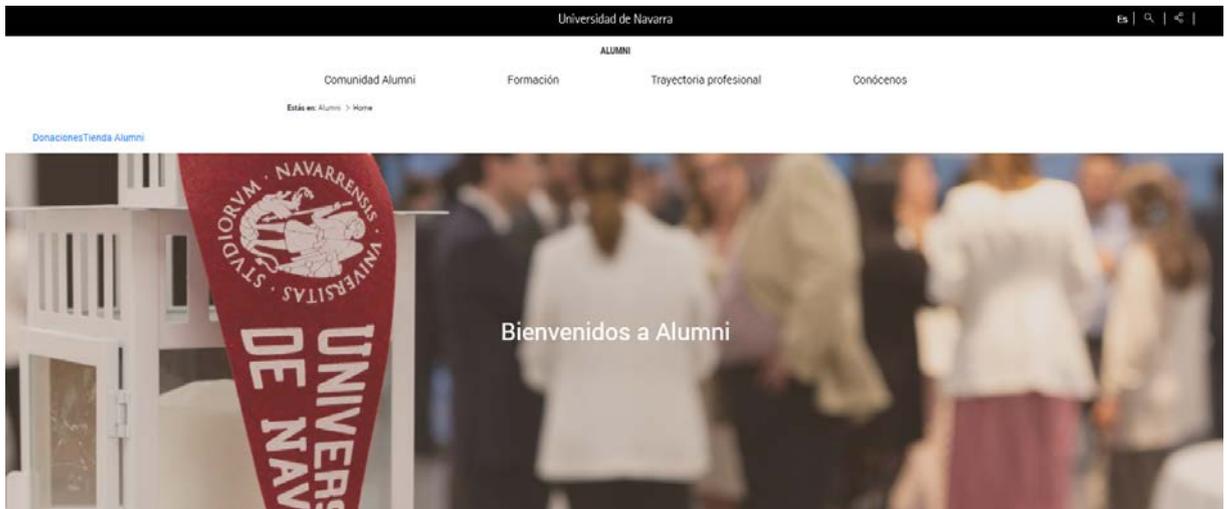
<https://museo.unav.edu/museo-universitario>

Alumni Universidad

Alumni-Universidad de Navarra nace en 1992 para servir a la Universidad de Navarra y a sus miles de antiguos alumnos. Desde entonces, participa del afán de la Universidad por descubrir y transmitir el conocimiento al más alto nivel intelectual y profesional, y preparar profesionales destacados que sirvan a la comunidad en la que trabajan, con responsabilidad ciudadana e iniciativa, contribuyendo a orientar la sociedad hacia configuraciones más justas y armónicas.

Entre sus fines:

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



<https://www.unav.edu/web/alumni>

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

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

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

Career Services

Desde el Servicio de Carreras Profesionales de la UNAV, Career Services, queremos acompañar al alumno del Máster en el diseño de su carrera profesional, orientándole, no sólo en su futuro más inmediato, sino a lo largo de lo que será su trayectoria profesional.



Maria Zarranz Sanchez
Career Manager
Edificio de Ciencias. Despacho 2E04
Contacto: 948 425600 Ext. 806400
E-mail: mariazarranz@unav.es

Información útil para alumnos

Te damos la bienvenida con un evento online el 25 de agosto a las 4pm (hora española). Asimismo, te animamos a que te inscribas en los webinars que te puedan interesar.

<https://www.unav.edu/alumnos/bienveni2>

Agenda de webinars

Además del evento online del día 25, durante el **mes de septiembre** podrás conocer todo lo que te ofrece la Universidad de primera mano. No te pierdas las sesiones, solo durarán **media hora** y te darán mucha información sobre cómo **aprovechar al máximo** tu etapa universitaria. Serán a las **16:00h en español** y a las **16:30h en inglés**.

Inscripción webinars en español

Inscripción webinars en inglés

26 agosto. Alumnos Internacionales: Todo lo que debes saber antes de llegar a España.

30 agosto. Instituto de Idiomas: 9 lenguas - aprender, avanzar, certificar.

2 septiembre. Los recursos imprescindibles: Aula virtual Adi, correo electrónico, wifi, etc.

6 septiembre. Biblioteca: Todos los recursos para tu estudio (**Alumnos campus de Pamplona**).

9 septiembre. Tantaka: Voluntariado y cooperación internacional (**Alumnos campus de Pamplona**).

13 septiembre. Innovation Factory: Aprende a emprender.

16 septiembre. Deportes: Todos los deportes a tu alcance (**Alumnos campus de Pamplona**).

20 septiembre. Museo Universidad de Navarra. Campus creativo: Coro, teatro, fotografía, orquesta y mucho más.

23 septiembre. Museo de Ciencias: Déjate sorprender.

INFORMACIÓN PARA ALUMNOS INTERNACIONALES:

relint@unav.es

For questions to do with immigration please email: visa@unav.es

Universidad de Navarra

Campus Universitario

31009 Pamplona, España

+34 948 425 600 Ext. 802181

Asistencia Sanitaria y Seguros

INFORMACIÓN: **Beatriz Fernandez de Gaceo**

Servicio de Admisión y Ayudas

Contacto: 948 425600 Ext. 802234

Información útil CORREO – GESTIÓN DE CUENTA UNAV

Universidad de Navarra

IT SERVICES

[Ayuda y Soporte](#) Servicios Equipamiento Seguridad Conócenos

Estás en: IT Services > Ayuda y Soporte > Alumnos

Atención a Alumnos

La Universidad ofrece diferentes recursos tecnológicos a los alumnos que abarcan desde la conexión a la red wifi hasta el portal de carreras profesionales o software especializado en ingeniería y ciencias.

Wifi	▼
Cuentas y contraseñas	▼
Aula virtual ADI	▼
Portal miUNAV	▼
App de Notas	▼
Google Workspace	▼
Software para ordenadores personales (Office, Matlab, etc)	▼

 **soporteitalumnos@unav.es**
BUZÓN DE INCIDENCIAS

Preguntas frecuentes

Mi cuenta

Aula Virtual ADI

miUNAV

GMail Alumni

¿Cómo puedo recibir ayuda?

Si tienes algún problema para acceder a los servicios y recursos de la Universidad, puedes ponerte en contacto con IT Services escribiendo al correo electrónico soporteitalumnos@unav.es.

Alumnos (alumni.unav.es): El alta de la cuenta se realiza en el momento de la matrícula de manera automática, por lo que los alumnos no tienen que realizar ninguna solicitud. Los datos de sus credenciales (usuario de la cuenta y contraseña) se indican en el impreso de matrícula. Si eres alumno, y no conoces tu cuenta o contraseña, acude a un Punto de información del Edificio de Ciencias, y te ayudaremos.

Además, las cuentas Alumni se mantienen activas una vez finalices tus estudios, permitiéndote seguir utilizando tu correo electrónico, buscar ofertas de trabajo o volver a acceder a tus datos académicos a través de miUNAV. Te recomendamos que incluyas un teléfono móvil de recuperación en Mi cuenta para que puedas restablecer fácilmente tu contraseña en caso de ser necesario. Te informamos que, las contraseñas caducan de forma periódica cada año, por lo que una vez vencida la fecha, deberás actualizarla.

CONTACTO SERVICIOS INFORMÁTICOS: soproteitalumnos@unav.es

Atención informática y otras indicaciones

Actualmente la atención informática (<https://www.unav.edu/web/it/alumnos>) a los alumnos se centra en los siguientes servicios:

- Correo electrónico
- Cuentas y contraseñas
- Wifi Eduroam
- Acceso a Aula virtual ADI
- Software con Licencia para estudiantes

- 1) A través de “Google Calendar” el alumno dispondrá de los horarios de las sesiones lectivas, así como del aula o laboratorio donde se imparten. La información proporcionada a través de esta herramienta estará siempre actualizada.
- 2) Aula Virtual “ADI” será la herramienta por la que podrás acceder al contenido de las asignaturas que estés cursando. En esta aplicación, los profesores incluyen toda la documentación referente a sus asignaturas, e interactúan con los alumnos a través de distintas funcionalidades.



Universidad de Navarra

AulaVirtual | Adi

Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU) - Presentación

Presentación

Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)

GUÍA DOCENTE

- Presentación
- Competencias
- Programa
- Actividades formativas
- Bibliografía y recursos
- Evaluación
- Horarios de atención

ÁREA INTERNA

Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)

Asignatura: Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación

Es un asignatura fundamental para realizar de forma apropiada el Trabajo Fin de Máster que constituye una parte fundamental del mismo. Esta asignatura profundiza en el conocimiento de las herramientas necesarias para desarrollar y/o interpretar tareas investigadoras en el campo de las ciencias de la alimentación.

Para los alumnos que en el futuro vayan a dedicarse a la investigación, la asignatura les ayudará a desarrollar habilidades y competencias valiosas para la tarea investigadora.

Para los alumnos que enfoquen su futuro al ejercicio profesional, en cualquiera de sus áreas, esta asignatura les ayuda a ser capaces de interpretar la investigación realizada por otros, siendo críticos con las mismas, teniendo en cuenta que un profesional competente ha de estar al tanto de los trabajos que se desarrollan en el ámbito de la ciencia en la actualidad. Además durante el desarrollo profesional muchas veces uno se da cuenta de que puede sacar más partido a los datos e informaciones que va recopilando en el día a día si sabe efectivamente cómo tratarlos desde el punto de vista de tratamiento estadístico, etc.

Módulo I: Metodología y Comunicación Científica.

Materia: Diseño Experimental en Ciencias de la Alimentación

Tipo de asignatura: Obligatoria.

Créditos: 5 ECTS.

Idioma en el que se imparte: Castellano / Inglés.

Profesores Responsables: Dra. Iciar Astiasarán (icstiasa@unav.es), Dra. María Jesús Moreno Allaga (mjmoreno@unav.es)

- 3) A través del portal **miUNAV**, además de tramitar el proceso de Admisión, puedes llevar a cabo otros trámites académicos como aportar documentación, solicitar certificados o revisar la información de tu expediente. Además, incluye un Portal de Empleo, gestionado por Career Services, donde diferentes empresas publican sus ofertas de prácticas y empleo.
- 4) App de Notas. Aunque la consulta de calificaciones está disponible en el portal **miUNAV** existe una app móvil para facilitar el acceso. Puedes descargarla desde la App Store o Google Play y acceder con tu usuario Alumni.
- 5) Como alumno de la Universidad tienes la posibilidad de conseguir de forma gratuita diferentes programas, y utilizarlos durante tus estudios. Consulta los siguientes enlaces para obtener más información sobre su instalación (necesitarás tu usuario y contraseña de alumni): Microsoft Office, Matlab y Creo Parametrics.

5. Guía de buenas prácticas

Asistencia a Clases

La asistencia a clases, seminarios, talleres, procesos de selección y otras actividades del programa tiene **carácter obligatorio**.

Durante el desarrollo de la sesión, el teléfono móvil permanecerá apagado y no se atenderá a ningún tipo de llamada o requerimiento externo. Constituirá falta de asistencia realizar o atender a una llamada telefónica durante la sesión o ausentarse de clase a tal efecto. La utilización de ordenadores personales y tablets queda a discreción del profesor de la asignatura.

Para facilitar la identificación del alumno por parte de los profesores e invitados al programa, al menos los primeros días de clase, el alumno, a lo largo del curso hará uso del cartel identificador que se le entregue el primer día de clase.

Cuestionarios de Satisfacción

En el mes de mayo se enviará a los alumnos matriculados en cada una de sus asignaturas, un cuestionario de calidad obligatorio por la ANECA, (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación), a vuestra dirección de alumni. La idea es recoger vuestra opinión y satisfacción con respecto a la impartición de la materia. Es breve y apenas os llevará unos minutos, pero vuestra participación es muy importante para nosotros y para nuestro sistema de mejora.

Se recuerda que:

- 1) No se puede consumir ningún tipo de bebida o alimento dentro del aula.
- 2) No está permitido fumar en el edificio.
- 3) El uso de mascarilla será obligatorio en todo el recinto.