

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 Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, por el que se regulan los Programas de Doctorado Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad Europea del Atlántico	Escuela de Doctorado de la Universidad Europea del Atlántico	39014634	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Doctor	Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition por la Universidad Europea del Atlántico y Università Politecnica delle Marche			
NIVEL MECES			
4			
CONJUNTO	CONVENIO		
Internacional	Convenio de cooperación bilateral para la creación de un Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition por la Universidad Europea del Atlántico y la Università Politecnica delle Marche		
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Susana María Gutiérrez Fuente	Directora Gabinete de Calidad y Estudios		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
RUBEN CALDERON IGLESIAS	Rector		
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
RUBÉN CALDERÓN IGLESIAS	Rector		
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
Calle Isabel Torres 21	39011	Santander	699075508
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
ruben.calderon@uneatlantico.es	Cantabria	942266373	
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, 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: Cantabria, AM 14 de julio de 2025	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Doctor	Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition por la Universidad Europea del Atlántico y Università Politecnica delle Marche	Internacional	Convenio de cooperación bilateral para la creación de un Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition por la Universidad Europea del Atlántico y la Università Politecnica delle Marche	Ver anexos. Apartado 1.
ERASMUS		NOMBRE DEL CONSORCIO INTERNACIONAL		
No				
PLAZO PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN (EN AÑOS)				
NOTIFICACIÓN DE OBTENCIÓN DEL SELLO ERASMUS MUNDUS				
Ver anexos. Apartado 1.1				
EUROPEAN APPROACH				
No				
AGENCIA EVALUADORA			UNIVERSIDAD SOLICITANTE	
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación			Universidad Europea del Atlántico	

1.2 CONTEXTO

CIRCUNSTANCIAS QUE RODEAN AL PROGRAMA DE DOCTORADO
<p>El presente programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition es un título conjunto internacional de la Università Politecnica a delle Marche (Italia) y la Universidad Europea del Atlántico (España). Este título ya ha sido evaluado favorablemente y verificado por una agencia EQAR (en este caso ANVUR), teniendo en cuenta que la Università Politecnica delle Marche es la universidad coordinadora del programa.</p> <p>Los apartados de la presente solicitud de verificación se han completado teniendo en cuenta la información de la memoria verificada por ANVUR. Es importante señalar que la estructura de la memoria de doctorado aprobada por ANVUR no coincide con el modelo disponible en la aplicación común a todos los programas de doctorado, establecido en el Real Decreto 99/2011, por el que se regulan las enseñanzas oficiales de doctorado. Partiendo de ello, en los diferentes apartados de la aplicación se ha incorporando la información afín disponible en la memoria verificada por ANVUR, y en el caso donde no ha existido información al respecto en la memoria verificada así ha quedado indicado.</p> <p>Como consecuencia de lo anterior, se refiere en el apartado 1.3 el número total de plazas de la titulación y no las correspondientes a la Universidad Europae del Atlántico. La memoria verificada por ANVUR no establece una distribución de las plazas entre las universidades que participan en el programa.</p> <p>Asímismo, se indican en 0 los valores cuantitativos del título, recogidos en el aparttado 8, pues este aspecto tampoco se contempla en la memoria verificada por ANVUR.</p> <p>En relación a las Competencias, en la plantilla de la presente solicitud se cargan por defecto en el punto 2, pero es importante señalar que en la Memoria del programa tramitada por la universidad extranjera y aprobada por ANVUR, no se hace referencia alguna esta información. Esto se ha dejado señalado, dentro de esta solicitud en el propio apartado 2, donde se indica la competencia general.</p> <p>CONTEXTO</p> <p>El programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition está organizado por el Departamento de Ciencias Clínicas Especializadas y Odontostomatológicas de la Facultad de Medicina de la Università Politecnica a delle Marche (Ancona, Italia), en colaboración con el Grupo de Investigación en Alimentos, Bioquímica Nutricional y Salud de la Universidad Europea del Atlántico (Santander, España).</p> <p>Este doctorado, con una duración de tres años, está centrado en el estudio interdisciplinario de la Ciencias de los Alimentos y la Nutrición Humana, integrando formación básica y especializada. Las áreas que conforman el proyecto formativo abarcan desde la producción primaria, pasando por los aspectos microbiológicos y tecnológicos de la trans-</p>



formación alimentaria, hasta la nutrición humana en condiciones fisiológicas y patológicas, así como la economía y el marketing de los productos agroalimentarios.

El programa está diseñado para cubrir todas las fases de la cadena alimentaria, con el objetivo de dotar a los doctorandos de las herramientas necesarias para afrontar los futuros retos en materia de calidad, seguridad alimentaria y salud humana. Además de abordar temáticas altamente innovadoras, los estudiantes tendrán acceso a infraestructuras de vanguardia, como el *Joint Laboratory on Food Science, Nutrition, and Intelligent Processing of Foods*, una plataforma de investigación aplicada fruto de la sinergia y colaboración de más de una década entre ambas universidades.

La formación contempla un programa de docencia estructurada, con clases específicas para el Doctorado Internacional impartidas en inglés y organizadas en cursos fundamentales (con un mínimo de 8 horas por curso) y seminarios especializados (de al menos 2 horas de duración). Estas actividades estarán a cargo de docentes de ambas instituciones y expertos invitados, quienes tratarán temas alineados con las áreas científicas del programa.

Además de la formación específica, el doctorando participará en actividades comunes de la Escuela de Doctorado de la Facultad de Medicina de la Unversitá Politecnica a delle Marche igualmente organizadas en cursos fundamentales y seminarios especializados. Todas las actividades se desarrollarán bajo la supervisión del tutor asignado, y en su caso, co-tutores. Este programa docente permitirá la formulación de itinerarios formativos coherentes con los objetivos principales del curso.

El núcleo del programa lo constituye el desarrollo de un proyecto de investigación de tres años, que incluye la planificación, ejecución y posterior redacción y presentación de una tesis experimental, así como la publicación de artículos científicos relacionados. Esta investigación podrá desarrollarse en cualquiera de las sedes participantes, siempre bajo la supervisión de un miembro del Consejo Académico del doctorado perteneciente a alguna de las áreas científicas implicadas.

El Doctorado Internacional en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana / Food Science and Human Nutrition tiene como objetivo formar investigadores jóvenes de alta cualificación, con orientación hacia la innovación, capaces de adquirir competencias y experiencia clave para ampliar el conocimiento en el ámbito de los alimentos y la salud humana, así como para proponer soluciones específicas a los problemas relacionados con la ciencia alimentaria y la nutrición.

El proyecto garantiza una formación continua, rigurosa, traslacional y multidisciplinaria en el campo de la Ciencias de los Alimentos y la Nutrición Humana. Las áreas científicas que sustentan la formación son amplias y diversas, abarcando desde la producción primaria de alimentos, las técnicas analíticas para evaluar su calidad físico-química y nutricional, hasta la microbiología, la tecnología alimentaria, la nutracéutica, la nutrición clínica, la dietoterapia y la educación alimentaria.

Asimismo, el plan de estudios incluye cursos temáticos anuales de la Escuela de Doctorado de la Facultad de Medicina que complementan la formación del doctorando. Estos cursos transversales abarcan biostatística, comunicación en salud, diagnóstico de laboratorio para la investigación clínica y los nuevos desafíos tecnológicos en el ámbito sanitario.

También se fomenta la adquisición de competencias para redactar artículos científicos adecuados para revistas internacionales y presentar los resultados en congresos científicos internacionales. La asistencia a cursos y seminarios es obligatoria para cada uno de los tres años del programa. Además, los doctorandos deberán realizar estancias de investigación en los laboratorios de la universidad asociada (Universidad Europea del Atlántico) durante un período medio de 12 meses (mínimo 6 meses y máximo 18), como parte de las actividades formativas y experimentales para la elaboración de la tesis.

Al finalizar el programa, los doctores en investigación serán candidatos ideales para su inserción profesional tanto en el ámbito agronómico-biológico como en el médico-especializado, preferiblemente a nivel internacional. La formación recibida, innovadora y multidisciplinaria, les permitirá integrarse con éxito en distintos sectores académicos, sanitarios e industriales.

La transversalidad y multidisciplinariedad de los conocimientos adquiridos, así como su capacidad para trabajar en equipos interdisciplinarios, les habilitarán para desempeñar tareas de I+D en universidades, hospitales, centros públicos y privados de investigación, industrias alimentarias, biotecnológicas y agroalimentarias, así como en empresas productoras de materias primas y productos semielaborados de origen biológico.

En el ámbito académico, las competencias adquiridas podrán aplicarse en actividades docentes y de investigación, colaborando en la formación de estudiantes, doctorandos y especialistas en la Facultad de Medicina y Cirugía y otras Facultades científicas.

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
083	Universidad Europea del Atlántico



LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
ORG00043679	Universitá Politecnica delle Marche

1.3. Universidad Europea del Atlántico

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
39014634	Escuela de Doctorado de la Universidad Europea del Atlántico

1.3.2. Escuela de Doctorado de la Universidad Europea del Atlántico

1.3.2.1. Datos asociados al centro

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
8	8	
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.uneatlantico.es/normativas/NormPerm-ContEstudios-Doctorado.pdf		
LENGUAS DEL PROGRAMA		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.4 COLABORACIONES

LISTADO DE COLABORACIONES CON CONVENIO			
CÓDIGO	INSTITUCIÓN	DESCRIPCIÓN	NATUR. INSTIT
CONVENIOS DE COLABORACIÓN			
Ver anexos. Apartado 2			
OTRAS COLABORACIONES			
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.			

2. COMPETENCIAS

2.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB11 - Comprensión sistemática de un campo de estudio y dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.(Se sustituye "campo" por "ámbito" a partir de la aplicación del R.D. 576/2023, de 4 de julio)
CB12 - Capacidad de concebir, diseñar o crear, poner en práctica y adoptar un proceso sustancial de investigación o creación.
CB13 - Capacidad para contribuir a la ampliación de las fronteras del conocimiento a través de una investigación original.
CB14 - Capacidad de realizar un análisis crítico y de evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas.
CB15 - Capacidad de comunicación con la comunidad académica y científica y con la sociedad en general acerca de sus ámbitos de conocimiento en los modos e idiomas de uso habitual en su comunidad científica internacional.
CB16 - Capacidad de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance científico, tecnológico, social, artístico o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CB17 - Capacidad de fomentar la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, conforme al artículo 12 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, como modo de contribuir a la consideración del conocimiento científico como un bien común, mediante la evaluación



de actividades transversales llevadas a cabo por la doctoranda o el doctorando relacionadas con diferentes dimensiones de la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, así como la capacitación adquirida en sendas disciplinas en formato de microcredenciales o similar. (A partir de la aplicación del R.D. 576/2023, de 4 de julio)

CAPACIDADES Y DESTREZAS PERSONALES

CA01 - Desenvolverse en contextos en los que hay poca información específica.

CA02 - Encontrar las preguntas claves que hay que responder para resolver un problema complejo.

CA03 - Diseñar, crear, desarrollar y emprender proyectos novedosos e innovadores en su ámbito de conocimiento.

CA04 - Trabajar tanto en equipo como de manera autónoma en un contexto internacional o multidisciplinar.

CA05 - Integrar conocimientos, enfrentarse a la complejidad y formular juicios con información limitada.

CA06 - La crítica y defensa intelectual de soluciones.

OTRAS COMPETENCIAS

0 - En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

3. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

3.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

En la memoria verificada por ANVUR solo se incluye la siguiente información con respecto a este apartado relativa al perfil de ingreso al Doctorado:

Requisitos exigidos para la admisión

Se aceptan únicamente los siguientes títulos de máster (lauree magistrali):

- LM-6 Biología
- LM-6 R Biología
- LM-7 Biotecnologías agrarias
- LM-7 R Biotecnologías agrarias
- LM-8 Biotecnologías industriales
- LM-8 R Biotecnologías industriales
- LM-9 Biotecnologías médicas, veterinarias y farmacéuticas
- LM-9 R Biotecnologías médicas, veterinarias y farmacéuticas
- LM-13 Farmacia y farmacia industrial
- LM-13 R Farmacia y farmacia industrial
- LM-21 Ingeniería biomédica
- LM-21 R Ingeniería biomédica
- LM-22 Ingeniería química
- LM-22 R Ingeniería química
- LM-41 Medicina y cirugía
- LM-41 R Medicina y cirugía
- LM-42 Medicina veterinaria
- LM-42 R Medicina veterinaria
- LM-46 Odontología y prótesis dental



- LM-46 R Odontología y prótesis dental
- LM-51 Psicología
- LM-51 R Psicología
- LM-54 Ciencias químicas
- LM-54 R Ciencias químicas
- LM-56 Ciencias económicas
- LM-56 R Ciencias económicas
- LM-60 Ciencias de la naturaleza
- LM-60 R Ciencias de la naturaleza
- LM-61 Ciencias de la nutrición humana
- LM-61 R Ciencias de la nutrición humana
- LM-67 Ciencias y técnicas de las actividades motoras preventivas y adaptadas
- LM-67 R Ciencias y técnicas de las actividades motoras preventivas y adaptadas
- LM-68 Ciencias y técnicas del deporte
- LM-68 R Ciencias y técnicas del deporte
- LM-69 Ciencias y tecnologías agrarias
- LM-69 R Ciencias y tecnologías agrarias
- LM-70 Ciencias y tecnologías alimentarias
- LM-70 R Ciencias y tecnologías alimentarias
- LM-71 Ciencias y tecnologías de la química industrial
- LM-71 R Ciencias y tecnologías de la química industrial
- LM-73 Ciencias y tecnologías forestales y ambientales
- LM-73 R Ciencias y tecnologías forestales y ambientales
- LM-86 Ciencias zootécnicas y tecnologías animales
- LM-86 R Ciencias zootécnicas y tecnologías animales
- LM/SNT1 Ciencias de la enfermería y obstetricia
- LM/SNT2 Ciencias de la rehabilitación de las profesiones sanitarias
- LM/SNT3 Ciencias de las profesiones sanitarias técnicas
- LM/SNT4 Ciencias de las profesiones sanitarias de la prevención
- LM-53 Ingeniería de los materiales

También se aceptan los siguientes títulos de máster especializados:

- 6/S (Especialización en Biología)
- 7/S (Especialización en Biotecnologías agrarias)
- 8/S (Especialización en Biotecnologías industriales)



- 9/S (Especialización en Biotecnologías médicas, veterinarias y farmacéuticas)
- 14/S (Especialización en Farmacia y farmacia industrial)
- 26/S (Especialización en Ingeniería biomédica)
- 27/S (Especialización en Ingeniería química)
- 46/S (Especialización en Medicina y cirugía)
- 47/S (Especialización en Medicina veterinaria)
- 52/S (Especialización en Odontología y prótesis dental)
- 68/S (Especialización en Ciencias de la naturaleza)
- 69/S (Especialización en Ciencias de la nutrición humana)
- 75/S (Especialización en Ciencias y técnicas del deporte)
- 76/S (Especialización en Ciencias y técnicas de las actividades motoras preventivas y adaptativas)
- 77/S (Especialización en Ciencias y tecnologías agrarias)
- 78/S (Especialización en Ciencias y tecnologías agroalimentarias)
- 79/S (Especialización en Ciencias y tecnologías agrozootécnicas)
- SNT_SPEC/1 (Especialización en Ciencias de la enfermería y obstetricia)
- SNT_SPEC/2 (Especialización en Ciencias de la rehabilitación de las profesiones sanitarias)
- SNT_SPEC/3 (Especialización en Ciencias de las profesiones sanitarias técnicas)
- SNT_SPEC/4 (Especialización en Ciencias de las profesiones sanitarias de la prevención)

Otros requisitos para estudiantes extranjeros:

Equivalencia del título de estudios obtenido en el extranjero.

3.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información, por eso no se hace referencia a la normativa básica de acceso y admisión para el caso de la universidad extranjera. No obstante en el convenio firmado por ambas universidades puede consultarse el artículo 3 relativo a la Admisión al Programa de Doctorado Conjunto y el procedimiento de selección.

A continuación se incluyen, para el caso de la Universidad Europea del Atlántico los **Requisitos de acceso, criterios de admisión y selección de estudiantes.**

En aplicación de las vías de acceso y requisitos de acceso establecidos en el artículo 6 del RD 99/2011:

1. Con carácter general, para el acceso a un programa oficial de doctorado será necesario estar en posesión de los títulos oficiales españoles de Grado, o equivalente, y de Máster universitario, o equivalente, siempre que se hayan superado, al menos, 300 créditos ECTS en el conjunto de estas dos enseñanzas.

2. Asimismo, podrán acceder quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

a) Estar en posesión de títulos universitarios oficiales españoles o títulos españoles equivalentes siempre que se hayan superado, al menos, 300 créditos ECTS en el conjunto de estas enseñanzas y acreditar un nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

b) Estar en posesión de un título obtenido conforme a sistemas educativos extranjeros pertenecientes al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), sin necesidad de su homologación, que acredite un nivel 7 del Marco Europeo



de Cualificaciones siempre que dicho título faculte para el acceso a estudios de doctorado en el país de expedición del mismo. Esta admisión no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo del que esté en posesión el interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el del acceso a enseñanzas de doctorado.

c) Estar en posesión de un título obtenido conforme a sistemas educativos extranjeros ajenos al EEES, sin necesidad de su homologación, previa comprobación por la universidad de que éste acredita un nivel de formación equivalente a la del título oficial español de Máster universitario y que faculta en el país de expedición del título para el acceso a estudios de doctorado. Esta admisión no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo del que esté en posesión el interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el del acceso a enseñanzas de doctorado.

d) Estar en posesión de otro título de Doctora o Doctor.

e) Igualmente podrán acceder los titulados universitarios que, previa obtención de plaza en formación en la correspondiente prueba de acceso a plazas de formación sanitaria especializada, hayan superado con evaluación positiva al menos dos años de formación de un programa para la obtención del título oficial de alguna de las especialidades en Ciencias de la Salud

A su vez, como establece la Disposición adicional segunda del citado RD respecto a la incorporación a las nuevas enseñanzas de doctorado establecidas en el presente real decreto:

1. Los doctorandos que hubieren iniciado su programa de doctorado conforme a anteriores ordenaciones universitarias, podrán acceder a las enseñanzas de doctorado reguladas en este real decreto, previa admisión de la universidad correspondiente, de acuerdo con lo establecido en este real decreto y en la normativa de la propia universidad.

2. Podrán ser admitidos a los estudios de doctorado regulados en el presente real decreto, los Licenciados, Arquitectos o Ingenieros que estuvieran en posesión del Diploma de Estudios Avanzados obtenido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 778/1998, de 30 de abril, o hubieran alcanzado la suficiencia investigadora regulada en el Real Decreto 185/1985, de 23 de enero.

Estudiantes con dedicación a tiempo completo y parcial

La duración de los estudios de doctorado será de un máximo de cuatro años, a tiempo completo, a contar desde la admisión del doctorando al programa hasta la presentación de la tesis doctoral. Si transcurrido el citado plazo de cuatro años no se hubiera presentado la solicitud de depósito de la tesis, la Comisión Académica podrá autorizar la prórroga de este plazo por un año más, que excepcionalmente podría ampliarse por otro año adicional si la Comisión lo considerara oportuno y justificable en casos de fuerza mayor.

El Programa de Doctorado contempla la posibilidad de realizar los estudios de Doctorado a tiempo parcial, siempre que la Comisión Académica lo autorice. En este caso tales estudios podrán tener una duración máxima de siete años desde la admisión al programa hasta la presentación de la tesis doctoral.

En el caso de estudios a tiempo parcial la prórroga podrá autorizarse por un año más que, asimismo, excepcionalmente, podría ampliarse por otro año adicional.

Se entiende por doctorando a tiempo parcial aquel que realiza un trabajo o actividad (sea remunerada o no) que le impide dedicar más del 60% de su tiempo a la consecución del doctorado. En el caso de que alguna de las universidades participantes incluya algún motivo especial para adquirir la condición de alumnado a tiempo parcial, se aplicará dicha normativa. Para solicitar la admisión a tiempo parcial en el Programa de Doctorado, el candidato deberá acreditar esta situación, que deberá ser evaluada y autorizada por la Comisión Académica del Programa de Doctorado.

Los criterios y procedimientos de admisión para estudiantes a tiempo parcial serán los mismos que los contemplados para los alumnos a tiempo completo.

La modalidad escogida por cada estudiante se recogerá en el modelo de compromiso firmado por el doctorando, el director y el tutor, o se recogerá en el expediente del alumno, y podrá ser cambiada si así lo exigieran las circunstancias. En este caso, el doctorando deberá solicitar el paso de la modalidad de tiempo completo a tiempo parcial. Dicha solicitud deberá ser dirigida y justificada ante la Comisión Académica, que se pronunciará sobre la procedencia de acceder a lo solicitado. Los cambios deberán ser autorizados por todas las partes que firman el compromiso documental de supervisión y serán recogidos en dicho documento.

Un cambio permanente en las condiciones laborales o de ocupación de un doctorando a tiempo parcial que ya no le impidan realizar el doctorado a tiempo completo deberá ser comunicado al tutor, quién procederá con los trámites para el cambio de modalidad del doctorando. Asimismo, el doctorando podrá solicitar su baja temporal en el programa por un periodo máximo de dos años, ampliable hasta un año más. Dicha solicitud deberá ser dirigida y justificada ante la Comisión Académica, que se pronunciará sobre la procedencia de acceder a lo solicitado.



Estudiantes con necesidades educativas específicas

En relación con el principio de igualdad de oportunidades y de no discriminación de personas con discapacidad, los estudiantes con necesidades educativas especiales contarán con sistemas de apoyo y asesoramiento durante todas las etapas del programa de Doctorado.

Con respecto a la admisión se contemplan acciones específicas, tales como la adaptación del proceso de admisión, modalidad de información y contacto así como la puesta en contacto de los candidatos con el departamento encargado de coordinar estudiantes y potenciales candidatos en esta situación.

Se garantizará, en todo caso, el cumplimiento de los porcentajes de reserva de plazas que la normativa interna y externa exija para cualquier tipo de colectivo, tratando de garantizar de ese modo la igualdad de oportunidades y el derecho a la educación.

A través de los departamentos de atención al estudiante especializados en este contexto, se deberá prestar atención, conocer y abordar las dificultades individualizadas de acceso al currículum universitario y, por otro, informar/sensibilizar a la comunidad universitaria de la necesidad e importancia de responder ante las necesidades educativas que algunos alumnos plantean:

<https://www.uneatlantico.es/normativas/Protocolo-Necesidades-Especiales.pdf>

3.3 ESTUDIANTES

El Título no está vinculado con ningún título previo

Nº total de estudiantes estimados que se matricularán:	8
--	---

Nº total de estudiantes previstos de otros países:	
--	--

No existen datos	
------------------	--

3.4 COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

4. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD: Estrategias biotecnológicas para la biofortificación de especies arbóreas frutales

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
---------------------	-------------	----

DESCRIPCIÓN

Descripción:

Las crecientes evidencias sobre la relación entre la dieta y la salud humana están llevando a los consumidores a optar por alimentos con alto contenido de nutrientes, moléculas responsables de la regulación de numerosos procesos metabólicos y bioquímicos, y de la prevención de muchas enfermedades crónicas.

Los árboles frutales representan una fuente increíble de moléculas biológicamente activas importantes para la dieta humana.

Las nuevas técnicas genómicas (NGT) #como la edición genética y la cisgénesis# pueden ser aprovechadas como herramientas complementarias a las técnicas clásicas de mejora genética, con el objetivo de aumentar la calidad nutricional de las especies arbóreas frutales. Sin embargo, los enfoques de la ingeniería genética siguen suscitando preocupaciones tanto a nivel público como regulatorio, lo que limita significativamente su aplicación.

El objetivo principal del curso es proporcionar conocimientos teóricos sobre el uso de herramientas biotecnológicas, incluidas las nuevas técnicas genómicas, para la biofortificación vegetal aplicada principalmente a las especies arbóreas frutales.

El curso estará organizado en 4 módulos teóricos que ofrecerán al estudiantado la comprensión de:

1. Fundamentos teóricos de la regeneración in vitro y la modificación genética de las plantas.
2. Nuevas técnicas de mejora genética (edición del genoma, cisgénesis/intragénesis) y herramientas biotecnológicas para mejorar la calidad nutricional de las especies arbóreas frutales.
3. Estudios de caso de biofortificación en especies arbóreas frutales mediante nuevas técnicas genómicas (NGT).
4. Beneficios y aspectos de bioseguridad relacionados con la aplicación de técnicas biotecnológicas para la biofortificación de las plantas.

Planificación temporal: Primer año



4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Análisis sensorial de alimentos		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>Se presentará información básica sobre las percepciones sensoriales, los factores que influyen en la evaluación de los panelistas, los métodos y diseños de pruebas aplicados para evaluar las propiedades sensoriales de los alimentos y la evaluación de datos sensoriales.</p> <p>Los estudiantes desarrollarán un proyecto sobre los atributos sensoriales de una matriz alimentaria dada, aplicando una prueba sensorial a sus compañeros y otras personas involucradas, y elaborarán un informe basado en los resultados obtenidos.</p> <p>Los objetivos del curso son:</p> <ol style="list-style-type: none"> Formar a los estudiantes para que demuestren un conocimiento profundo de los principios y técnicas sensoriales. Desarrollar la capacidad de diseñar pruebas sensoriales en el sistema de control de calidad de alimentos en la industria. Demostrar la capacidad de elaborar un informe de evaluación sensorial. Adquirir experiencia sobre la importancia y la responsabilidad de formar parte de un equipo. <p><u>Planificación temporal:</u> Segundo año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Levaduras probióticas en sistemas alimentarios: Importancia y viabilidad de su uso		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso pretende contribuir a la comprensión, desde una perspectiva interdisciplinaria, del papel funcional de las levaduras en matrices alimentarias, centrándose no solo en la función fermentativo-metabólica de estos microorganismos, sino también en sus características beneficiosas para la salud humana.</p> <p>Los tres temas teóricos clave que se abordarán serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> los criterios para la clasificación de microorganismos como probióticos en alimentos y suplementos alimentarios, el papel de los prebióticos y postbióticos como sustratos y productos de fermentación, y las interacciones entre cepas de levaduras bioactivas y microorganismos patógenos en matrices de alimentos y bebidas. <p>El curso se organizará en:</p> <ul style="list-style-type: none"> tres módulos teóricos (2 horas cada uno) dos módulos prácticos (4 horas en el laboratorio) un módulo final para la elaboración de los resultados obtenidos y una discusión abierta final. En particular, la experiencia práctica se centrará en métodos rápidos basados en placas y/o protocolos validados para establecer el potencial probiótico o rasgo funcional de especies de levaduras inexploradas (ya presentes en la colección de criopreservación DISVA). <p><u>Planificación temporal:</u> Segundo año</p>		



4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Métodos para evaluar la composición corporal y la ingesta de alimentos		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	20
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso se organizará en dos módulos teóricos principales que proporcionarán a los estudiantes la comprensión de las principales técnicas para el estudio de la composición corporal (Antropometría y Bioimpedancia) y la evaluación del consumo de alimentos (Tablas de composición de alimentos, Encuestas de alimentos, Software de procesamiento de dietas).</p> <p><u>Planificación temporal:</u> Segundo año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Compuestos bioactivos alimentarios y enfermedades neurodegenerativas		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	10
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso se organizará en cuatro módulos teóricos que proporcionarán a los estudiantes la comprensión de las principales enfermedades neurodegenerativas (definición, tipos, etiopatogenia, etc.), de los compuestos bioactivos en la patología del amiloide, de la proteotoxicidad y de los aspectos relacionados con la proteína tau, así como de los estudios clínicos en curso.</p> <p><u>Planificación temporal:</u> Segundo año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Desnutrición en el envejecimiento		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	80
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>Un estado nutricional adecuado y una ingesta suficiente de nutrientes son esenciales para mantener la salud y la calidad de vida.</p> <p>Las personas mayores son frágiles y particularmente susceptibles a la desnutrición, la pérdida de peso, la pérdida de masa muscular y la sarcopenia, especialmente en pacientes hospitalizados.</p> <p>Para garantizar todos los beneficios de una nutrición adecuada, se requiere un enfoque multimodal para identificar y tratar la desnutrición, que incluya a médicos, nutricionistas, dietistas y centros de salud para garantizar un aporte calórico adecuado.</p> <p>El curso incluirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminario de actualización y discusión de literatura científica y guías clínicas • Presentación y discusión de casos clínicos 		



- Aprendizaje semipresencial
- Ejercicios prácticos
- Identificación y reconocimiento de condiciones patológicas, con una evaluación médica completa de la desnutrición
- Realizar un diagnóstico, tratamiento y prevención correctos, interactuar con médicos especialistas y personal paramédico, proponer terapias y utilizar tecnologías apropiadas.

Planificación temporal: Segundo año y Tercer año

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

ACTIVIDAD: Dieta mediterránea y salud

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	10
---------------------	-------------	----

DESCRIPCIÓN

Descripción:

El curso se organizará en 6 módulos teóricos que proporcionarán a los estudiantes una comprensión de la definición de la dieta mediterránea, sus alimentos típicos, la importancia de la adherencia a la dieta mediterránea, la dieta mediterránea en patologías metabólicas, el cáncer y el envejecimiento.

Planificación temporal: Tercer año

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

ACTIVIDAD: Nutrición pediátrica en condiciones fisiológicas y patológicas

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
---------------------	-------------	---

DESCRIPCIÓN

Descripción:

La nutrición en lactantes y niños desempeña un papel crucial no solo en la prevención de patologías, sino también como terapia dietética para numerosas enfermedades crónicas.

El Doctorado en Ciencias de la Alimentación y la Nutrición Humana se centrará en diferentes aspectos de la nutrición pediátrica, como:

- Enfoques nutricionales en los primeros 1000 días y sus efectos en el desarrollo infantil, en la prevención de enfermedades crónicas (p. ej., obesidad, diabetes, etc.), en las alergias alimentarias y en la aparición de la enfermedad celíaca.
- Principales enfermedades gastrointestinales y tratamientos dietéticos: dieta sin gluten para la enfermedad celíaca y trastornos relacionados con el gluten, dietas de exclusión para alergias alimentarias, nutrición enteral exclusiva y nuevos enfoques dietéticos para enfermedades inflamatorias intestinales, y asesoramiento nutricional para niños con obesidad y trastornos metabólicos relacionados (p. ej., dislipidemia, intolerancia a la glucosa y resistencia a la insulina, hígado graso, etc.).
- Niños con discapacidades neurológicas: experiencia teórica y práctica. Detección y evaluación de la desnutrición, evaluación del gasto energético mediante fórmulas predictivas y calorimetría indirecta, evaluación de la energía y de las ingestas recomendadas de macro y micronutrientes.

Planificación temporal: Tercer año

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.



4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Patologías ginecológicas y nutrición		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>Las enfermedades ginecológicas tienen una alta prevalencia y se consideran un problema de salud pública y social, con un impacto significativo en la calidad de vida y la falta de tratamientos efectivos, a largo plazo y definitivos. Por lo tanto, las estrategias de prevención primaria y secundaria son cruciales, así como la promoción de la educación de los pacientes sobre un estilo de vida saludable y medidas dietéticas. Más específicamente, los nutrientes y los suplementos alimenticios parecen desempeñar un papel en la patogénesis, la sintomatología y la progresión de diversas afecciones ginecológicas benignas y malignas, como la infertilidad, los miomas uterinos, la endometriosis, los trastornos menstruales y los tumores ginecológicos, a través de interacciones entre genes y nutrientes.</p> <p>La dieta ha asumido un papel crucial como terapia de apoyo que puede mejorar los resultados de los tratamientos médicos o quirúrgicos tradicionales. La profundización de las nociones relacionadas con las enfermedades ginecológicas, la alimentación y la nutrición es importante para los especialistas en salud y nutrición, ginecólogos, médicos generales y profesionales sanitarios, dada la alta prevalencia de las enfermedades ginecológicas (entre el 10 % y el 30 % de la población general) y su impacto significativo en aspectos cruciales de la vida humana, como la fertilidad y el embarazo.</p> <p>Se desarrollarán módulos de dos horas para cada una de las principales patologías identificadas (fibromas uterinos, endometriosis, infertilidad y neoplasias ginecológicas). Las lecciones se centrarán en la presentación general de las patologías, el papel de la dieta y los nutrientes en la patogénesis y el manejo clínico, así como en las herramientas para identificar trastornos nutricionales en pacientes.</p> <p><u>Planificación temporal:</u> Tercer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Trastornos gastroenterológicos y nutrición		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>Comprender el papel de la nutrición es fundamental para abordar las complejidades de muchas enfermedades gastroenterológicas. Los siguientes temas de gastroenterología proporcionarán una base sólida para comprender cómo el sistema digestivo procesa los alimentos, absorbe los nutrientes e influye en la salud general. También es importante que los estudiantes aprendan a aplicar este conocimiento para promover una alimentación saludable y abordar los desafíos y trastornos nutricionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Anatomía y función del sistema digestivo. 2) Digestión y absorción de nutrientes. 3) Microbiota intestinal: el papel de la microbiota intestinal en la digestión, el metabolismo y la salud. 4) Impacto de la dieta en la salud gastrointestinal: exploración de la relación entre las elecciones dietéticas y la salud gastrointestinal. Esto incluye debates sobre la ingesta de fibra, los probióticos y el papel de una dieta equilibrada en la prevención de trastornos gastrointestinales. 5) Trastornos gastrointestinales: discusión sobre trastornos gastrointestinales comunes que pueden afectar la digestión y la absorción de nutrientes, como la enfermedad celíaca, el síndrome de sobrecrecimiento bacteriano, la insuficiencia pancreática, los trastornos de los ácidos biliares y la enfermedad inflamatoria intestinal. 6) Trastornos funcionales: manejo dietético del síndrome del intestino irritable. 7) Rol de la nutrición en el desarrollo y manejo de enfermedades hepáticas: enfermedad del hígado graso no alcohólico y esteatohepatitis no alcohólica. 8) Estrategias dietéticas para la salud gastrointestinal: recomendaciones para el manejo y la prevención de trastornos gastrointestinales como la enfermedad por reflujo gastroesofágico y la diverticulitis a través de la dieta. 9) Alergias e intolerancias alimentarias: discusión sobre las alergias e intolerancias alimentarias, sus mecanismos y su impacto en el sistema gastrointestinal. Los temas incluyen la intolerancia a la lactosa y la sensibilidad al gluten. <p><u>Planificación temporal:</u> Tercer año</p>		



4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Diabetes y nutrición		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>La diabetes mellitus es una enfermedad en continuo crecimiento a nivel mundial.</p> <p>Una nutrición adecuada es fundamental para el manejo correcto de esta enfermedad. Un conteo correcto de carbohidratos en la diabetes tipo 1 y una ingesta calórica y un equilibrio nutricional adecuados en la diabetes tipo 2 permiten un mejor control de la enfermedad y reducen las complicaciones.</p> <p>La tecnología puede ayudar tanto al paciente como al nutricionista a contabilizar carbohidratos y calorías. Ya existen algunas aplicaciones muy buenas y útiles. Además, los sensores glucémicos que proporcionan datos en tiempo real sobre los niveles de azúcar en sangre están cada vez más extendidos.</p> <p>Este curso pretende profundizar en el uso de las aplicaciones del sector para revelar sus fortalezas y debilidades. Además, introduce el uso del sensor de glucosa en la monitorización de alimentos, no solo para pacientes con diabetes tipo 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) conteo de carbohidratos 2) recordatorio de la dieta mediterránea 3) app de conteo de carbohidratos 4) app de conteo de calorías 5) sensores de glucosa independientes: en diabetes y deportes 6) sensores de glucosa integrados en bombas de insulina. <p><u>Planificación temporal:</u> Tercer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Genética, biotecnologías y bioseguridad para el mejoramiento genética de plantas		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso se organizará en 5 módulos teóricos que proporcionarán a los estudiantes la comprensión de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cruzamiento tradicional 2) Tecnología de mutación 3) Aplicaciones de la biotecnología en cultivos hortícolas 4) Normas y métodos de estudio de la bioseguridad 5) Casos prácticos <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		



4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Asociación entre el diagnóstico por imagen y los marcadores bioquímicos: una posible herramienta para el seguimiento de trastornos metabólicos		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El diagnóstico de enfermedades metabólicas, como el síndrome metabólico, la obesidad y la diabetes mellitus, implica pruebas de laboratorio para medir los niveles de metabolitos específicos (los llamados marcadores bioquímicos), análisis genéticos para identificar mutaciones genéticas o pruebas funcionales para evaluar la capacidad del organismo para realizar vías metabólicas específicas.</p> <p>Las técnicas de diagnóstico por imagen pueden proporcionar información complementaria valiosa, ofreciendo numerosas ventajas en el diagnóstico, la monitorización, el seguimiento y el desarrollo de nuevos enfoques terapéuticos. De hecho, evaluar la asociación entre las imágenes y los marcadores bioquímicos puede ser extremadamente útil para identificar órganos diana inesperados, detectar de forma temprana la gravedad o el empeoramiento de enfermedades metabólicas y medir complicaciones significativas para el tratamiento posterior.</p> <p>El curso proporcionará una visión general de las posibles técnicas de diagnóstico por imagen que pueden aplicarse para el diagnóstico y el tratamiento de enfermedades metabólicas, incluyendo la tomografía computarizada, la resonancia magnética o la espectroscopia de rayos X, los rayos X de energía dual, la ecocardiografía, la tomografía por emisión de positrones, la ecografía, la resonancia magnética nuclear y la tomografía computarizada por emisión monofotónica.</p> <p><u>Planificación temporal:</u> Tercer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Microorganismos patógenos en los alimentos: detección y control		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	10
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El campo de la detección de patógenos en alimentos ha avanzado significativamente en los últimos años; desde los métodos microbiológicos tradicionales hasta tecnologías de vanguardia como la NGS, cada enfoque presenta diversas ventajas y limitaciones. La elección del método depende de factores como el origen del alimento, el patógeno específico de interés, la sensibilidad requerida, el coste y la urgencia de obtener resultados en la industria alimentaria.</p> <p>El curso está diseñado para proporcionar a los estudiantes las habilidades necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria en una industria alimentaria globalizada y dinámica, y busca formar estudiantes preparados para la práctica, que puedan contribuir a los avances en las estrategias de detección y control de patógenos, mejorando así la salud pública y la integridad de la cadena de suministro de alimentos.</p> <p>En particular, los estudiantes profundizarán en los principios fundamentales de la microbiología alimentaria, revelando la dinámica entre los microorganismos y las distintas fases de la cadena alimentaria. En primer lugar, se presentarán las características de los microorganismos, con un análisis a fondo de los responsables de las principales infecciones transmitidas por los alimentos. A continuación, se explicarán las técnicas para su detección.</p> <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Diseño y formulación de alimentos funcionales mediante el uso de ingredientes alternativos		



4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso se organizará en 4 módulos teóricos que proporcionarán a los estudiantes la comprensión de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Caracterización nutricional de matrices animales y vegetales, mediante el uso de técnicas cromatográficas avanzadas combinadas con espectrometría de masas de alta resolución. 2) Evaluación de la presencia de contaminantes en alimentos y muestras de alimentos (p. ej., micotoxinas). 3) Evaluación del impacto de las tecnologías emergentes y sostenibles en los compuestos bioactivos (carotenoides, tocoferoles, polifenoles) de alimentos animales y vegetales. 4) Aprovechamiento de subproductos alimentarios industriales como materia prima para la producción de envases innovadores y formulaciones de alimentos funcionales. <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Química de los alimentos		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>Este curso proporcionará una evaluación integral de los componentes individuales de los alimentos, como agua, carbohidratos, proteínas, lípidos, enzimas y vitaminas, prestando especial atención a sus estructuras, reacciones químicas, así como al papel de cada componente en la calidad global del alimento.</p> <p>El estudiante elaborará un proyecto en equipo, en el que cada grupo seleccionará un producto alimentario con su marca comercial y registrará la información relativa a ingredientes y aditivos declarados en su etiquetado. En la memoria y presentación del proyecto se indicará tanto la composición y formulación del producto, como sus condiciones de procesamiento, incluyendo un diagrama de flujo y parámetros como temperatura, presión, entre otros. Esta dinámica tiene como objetivo fomentar el trabajo colaborativo y mejorar las habilidades comunicativas de los participantes.</p> <p>Objetivos del curso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aprender las propiedades y estructuras químicas de los principales componentes de los alimentos. 2. Comprender la importancia de las reacciones químicas que tienen lugar durante el procesamiento alimentario 3. Desarrollar un pensamiento crítico sobre la influencia de dichos componentes en la calidad final del alimento. 4. Explicar el efecto de las interacciones entre componentes alimentarios y su impacto en la pérdida o mejora de la calidad de los alimentos.. 5. Aplicar los conceptos para resolver diversos problemas de química de alimentos. 6. El estudiante escribirá y hablará con habilidades de comunicación efectivas. 7. Adquirir la capacidad de trabajar en equipo. <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Biología celular y molecular		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	12



DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso tiene como objetivo integrar los conocimientos de biología celular y molecular en el ámbito de las ciencias de la alimentación y la salud humana, y analizar los efectos beneficiosos de los componentes biológicamente activos derivados de los alimentos sobre los mecanismos moleculares implicados en diversas condiciones patológicas.</p> <p>Al finalizar el curso, el estudiante habrá adquirido una comprensión del impacto de los nutrientes y compuestos bioactivos sobre los mecanismos celulares y moleculares implicados en condiciones fisiológicas y patológicas. Asimismo, desarrollará las competencias metodológicas necesarias para analizar sus efectos.</p> <p>El curso también capacita al alumnado para diseñar adecuadamente programas experimentales y analizar críticamente los resultados científicos y la literatura relacionada.</p> <p>Objetivos de aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir los mecanismos celulares y moleculares generales de la célula. 2. Describir las interacciones entre genes y nutrientes. 3. Detallar las características moleculares y celulares de una célula en condiciones patológicas. 4. Analizar el efecto de compuestos bioactivos sobre los mecanismos moleculares subyacentes a enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación. 5. Desarrollar competencias en la aplicación de técnicas celulares y moleculares para enfrentar desafíos en el estudio de enfermedades crónicas y patologías relacionadas con la alimentación.. <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Envejecimiento y alimentación		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	10
DESCRIPCIÓN		
<p><u>Descripción:</u></p> <p>El curso se organizará en 4 módulos teóricos que proporcionarán a los estudiantes la comprensión de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Aspectos teóricos del envejecimiento (definición, teorías, etc.) 2) Estrés oxidativo y envejecimiento 3) Grasas alimentarias y envejecimiento 4) Antioxidantes y envejecimiento 5) Restricción calórica y envejecimiento <p><u>Planificación temporal:</u> Primer año</p>		
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD		
En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.		
ACTIVIDAD: Crear, medir y comunicar valor en las cadenas agroalimentarias		
4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	8
DESCRIPCIÓN		



Descripción:

En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos siguen enfrentándose a numerosos desafíos: se encuentran bajo presión debido al aumento de la población mundial y a la creciente demanda de productos sostenibles y saludables. Entre estos desafíos, es fundamental medir el valor a lo largo de las cadenas de suministro e impulsar su evolución e innovación para contribuir al logro de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Otro desafío importante es la trazabilidad y la transparencia: por un lado, el fraude alimentario, los incidentes de inocuidad alimentaria y la falsificación son generalizados; por otro, el suministro de alimentos es complejo e involucra a un gran número de actores, desde agricultores, procesadores primarios y comerciantes hasta productores, distribuidores, minoristas y consumidores, lo que limita la trazabilidad desde la granja hasta la mesa.

La tecnología blockchain puede ayudar a superar estos desafíos y también beneficiar las actividades de marketing al fortalecer el paradigma centrado en el consumidor, mejorar las relaciones con los clientes y abrir camino a formas innovadoras de comunicación.

El curso se estructura en cuatro módulos teóricos, orientados a proporcionar al estudiantado una comprensión de:

1. Cómo crear y medir valor a lo largo de las cadenas de suministro agroalimentarias, con especial atención a las cuestiones de sostenibilidad (económica, ambiental y social);
2. Cómo deben evolucionar los métodos de evaluación utilizados en los procesos de toma de decisiones de los diferentes actores para garantizar cadenas de suministro agroalimentarias sostenibles;
3. Qué es la trazabilidad alimentaria y cómo la tecnología blockchain puede contribuir a garantizarla;
4. Cuáles son las principales implicaciones de la tecnología blockchain desde una perspectiva de marketing para mejorar la comercialización de los productos agroalimentarios.

Planificación temporal: Primer año

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

ACTIVIDAD: Proteínas alimentarias

4.1.1 DATOS BÁSICOS

Nº DE HORAS

12

DESCRIPCIÓN

Descripción:

Los temas principales del curso abordarán:

- Propiedades generales de las proteínas: estructura y clasificación. Aminoácidos, péptidos, proteínas; plegamiento proteico, estabilidad.
- Desnaturalización de proteínas y agentes desnaturalizantes.
- Técnicas de aislamiento, purificación y determinación de proteínas. Interrelaciones entre las propiedades moleculares y funcionales de las proteínas.
- Propiedades nutricionales de las proteínas: calidad proteica, digestibilidad y evaluación del valor nutricional. Cambios físicos, químicos y nutricionales de las proteínas inducidos por el procesamiento de alimentos. Propiedades funcionales, ópticas e hidrodinámicas de las proteínas. Propiedades de solubilidad.
- Hidratación proteica, propiedades interfaciales: formación de películas, espuma y emulsión. Se abordarán las proteínas de leche, cereales, trigo y leguminosas/oleaginosas.

Los objetivos del curso son:

1. Demostrar una comprensión básica de la estructura, el aislamiento, la purificación y los métodos de determinación de proteínas.
2. Comprender la interrelación entre la estructura molecular y las propiedades funcionales de las proteínas alimentarias, incluyendo la solubilidad, la formación de películas, la formación de espuma y la emulsificación, etc.
3. Comprender las propiedades nutricionales de las proteínas y cómo estas se ven afectadas por las modificaciones y las condiciones de procesamiento.
4. Informar a los estudiantes sobre las fuentes importantes de proteínas en los alimentos: proteínas vegetales y proteínas animales.

Planificación temporal: Segundo año



4.1.2 PROCEDIMIENTO DE CONTROL

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

5. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA

5.1 SUPERVISIÓN DE TESIS

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

5.2 SEGUIMIENTO DEL DOCTORANDO

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

5.3 NORMATIVA PARA LA PRESENTACIÓN Y LECTURA DE TESIS DOCTORALES

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

6. RECURSOS HUMANOS

6.1 LÍNEAS Y EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN

Líneas de investigación:

NÚMERO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
L	No se especifica en la memoria

Equipos de investigación:

Ver documento SICedu en anexos. Apartado 6.1.

Descripción de los equipos de investigación y profesores, detallando la internacionalización del programa:

Comité de Doctorado

Coordinador

Apellidos	Nombre	Universidad/Institución proponente	Departamento / Estructura	Categoría	Sector de concurso
BATTINO	Maurizio Antonio	Università Politecnica delle Marche	CIENCIAS CLÍNICAS ESPECIALIZADAS Y ODONTOESTOMATOLÓGICAS	Profesor Titular (Ley 240/10)	06/D2 Área CUN 06

Curriculum del coordinador

1. DATOS GENERALES Y CURRICULARES FUNDAMENTALES

- Nacido en Verona el 12 de julio de 1961
Scopus Author ID: 7006249830
- ORCID ID:** 0000-0002-7250-1782

°Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad de Bolonia, obtenida el 18 de diciembre de 1984 con calificación de 110/110 cum laude.
°Habilitado para el ejercicio de la profesión de Biólogo en la convocatoria de otoño del curso académico 1987.
°Admitido, con una puntuación de 118/120, al Doctorado de Investigación en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Catania, en marzo de 1987.
°Obtuvo el título de Doctor en Investigación el 10 de octubre de 1990 en Roma, con evaluación unánimemente positiva por parte del comité evaluador.
°Ganador del concurso por méritos y examen para un puesto de Investigador Universitario en la Facultad de Medicina de la Universidad de Ancona, grupo E05, los días 15 y 16 de mayo de 1991.
°Investigador en el Instituto de Bioquímica de la misma universidad desde el 16 de septiembre de 1991.
°En excedencia por motivos de estudio e investigación según el art. 8 de la Ley n.º 349/58 en el Instituto de Nutrición - Departamento de Fisiología de la Universidad de Granada (España), por un período de dos años a partir del 01.01.1993.

°Post-Doctoral Fellow/Responsable de grupo de investigación en apoyo a un proyecto de I+D para el año 1993 del Ministerio de Educación y Ciencia (Madrid - España) en el INYTA de la Universidad de Granada, concurso por méritos reservado a investigadores extranjeros. Resolución publicada en el B.O.E. (Boletín Oficial del Estado) n.º 198 del 18.08.1992, pág. 28920.



°Post-Doctoral Fellow/Responsable de grupo de investigación en apoyo a un proyecto de I+D para el año 1994 del Ministerio de Educación y Ciencia (Madrid - España) en el INYTA de la Universidad de Granada (confirmación y renovación). Resolución publicada en el B.O.E. (Boletín Oficial del Estado) n.º 301 del 17.12.1993, pág. 36077.

°Investigador confirmado desde el 16 de septiembre de 1994.

°Miembro de la Comisión Didáctica de la Facultad de Medicina desde abril de 2000 hasta el 07.10.2011.

°Miembro del Senado Académico de la Universidad de Ancona durante los trienios 1998-2001, 2001-2004 y 2004-2007.

°Doctorado Honoris Causa de la Universidad de Medicina y Farmacia #Carol Davila# de Bucarest (Rumanía), 05/02/2008.

°Apto en el procedimiento de evaluación comparativa, I sesión 2008, para una plaza de Profesor Asociado SSD BIO/10 convocada por la Facultad de Medicina de la Universidad Politécnica delle Marche . Fecha de certificación de la regularidad de los actos: 20/08/2010 y fecha de la resolución de la facultad: 27/09/2010.

°Máster en Teledocencia aplicada a las ciencias de la salud e ICT en Medicina, Universitá Politecnica delle Marche , el 21 de febrero de 2011 con una calificación de 105/110.

°Ganador por decreto rectoral de nombramiento n.º 502 del 29/03/2011 y desde el 30/03/2011 Profesor Asociado no confirmado de Bioquímica (SSD BIO/10) en la Facultad de Medicina y Cirugía de la Universitá Politecnica delle Marche.

°Apto para la I fascia del sector de concurso 06/D2, Convocatoria 2012 (DD n.º 222/2012), en fecha 12/02/2014.

°Apto para la I fascia del sector de concurso 05/E1, Convocatoria 2012 (DD n.º 222/2012), en fecha 16/06/2014.

°Profesor Asociado confirmado mediante Decreto Rectoral n.º 485 del 22.07.2014 en la Facultad de Medicina y Cirugía de la Universitá Politecnica delle Marche, con efectos a partir del 30.03.2014.

°Coordinador del Doctorado en Nutrición de la Universidad Internacional Iberoamericana, Campeche, México, con efecto oficial D-1404195 de la Secretaría de Educación del Estado con fecha 23 de septiembre de 2014.

°Director Científico del #Centro de Investigación en Nutrición y Salud# de la Universidad Europea del Atlántico, Santander, España, con efectos desde el 04.12.2014.

°Miembro del Comité Directivo de ALASS (Asociación Latina para el Análisis de Sistemas de Salud) para el bienio 2014-2016.

°Distinguished and Honorary Professor, Universidad de Vigo, Vigo, España (1 de noviembre de 2018 # 31 de octubre de 2020) y Director Científico del Grupo de Investigación Nutrition and Food Science Research (NF1).

°Profesor Invitado, International Research Center for Food Nutrition and Safety, Universidad de Jiangsu, Zhenjiang, China, desde el 1 de septiembre de 2019.

°Ganador mediante Decreto Rectoral n.º 564 del 07/06/2021 del procedimiento de evaluación comparativa para la cobertura de una plaza de profesor universitario de carrera, categoría de catedrático, sector de concurso 06/02, SSD MED/49 según el art. 18 de la Ley 240 del 30.12.2010 en la Facultad de Medicina y Cirugía de la Universitá Politecnica delle Marche.

°Profesor Titular (Catedrático) SSD MED/49, por convocatoria del Departamento de Ciencias Clínicas Especializadas y Odontostomatológicas con fecha 15 de junio de 2021.

2. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS

- °1995-1997: Efecto del tipo de grasa de la dieta (aceites de oliva y girasol) sobre diversos aspectos del envejecimiento mitocondrial (mutaciones puntuales y deleciones del ADN mitocondrial). CICYT (Ref: ALI95-1036-C05-04), Investigador Colaborador
- °1998 y 1999: Cooperación Interuniversitaria Internacional (MURST cap 1533), Responsable del proyecto
- °1999-2001: Desarrollo de productos lácteos con grasa monoinsaturada y suplementados con el antioxidante coenzima Q10 con la finalidad de mejorar el proceso de envejecimiento celular. UNIÓN EUROPEA, FONDOS FEDER (Ref: 1FD97-0457-C02-01), Investigador Colaborador
- °2000 y 2001: Acciones Integradas Italia-España, Responsable del proyecto
- °2003: PRIN prot. n.º 2003072859_005. Contribuciones de las vías respiratorias del fruto y de la respiración y fotorespiración de la hoja al metabolismo respiratorio y a la fisiología del fruto de Actinidia, durante el crecimiento vegetativo y la maduración, Participante en el programa
- °2004-2007: Papel de distintas fuentes grasas de la dieta que varían en su perfil de ácidos grasos (aceites de oliva virgen, girasol y pescado) suplementadas o no con el antioxidante coenzima Q en los procesos de reparación del ADN mitocondrial y apoptosis durante el envejecimiento. Perfiles de expresión génica relacionados. CICYT (Ref: AGL2003-05693), Investigador Colaborador
- °2005 y 2006: Caracterización de variedades de melocotonero y peral cultivadas en Emilia-Romaña en base a sus propiedades nutraceuticas, y en particular a su poder antioxidante (CAT y TPH). RER: LR28/98 Plan Parcial 2005, Responsable Científico
- °2005-2007: Acciones Integradas Italia-Rumanía, Responsable del Proyecto
- °2005-2008: EU-COST863 - Euroberry Research: from Genomics to Sustainable Production, Quality & Health, Líder de WP
- °2006-2009: Estudio multidisciplinar del papel de los aceites de oliva virgen, girasol y pescado y de la coenzima Q10 en el proceso de envejecimiento. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Junta de Andalucía (Referencia: P05-AGR 832), Investigador Colaborador
- °2007-2008: Mejora del software piloto actual Nutrlber. CIDEM (Generalitat de Cataluña) n.º exp. RDITCINN07-1-0025, Investigador Principal
- °2007-2008: Estudio multidisciplinar del papel de los aceites de oliva virgen, girasol y pescado y de la coenzima Q10 en el proceso de envejecimiento. FUNDACIÓN CEAS (Centro de Excelencia para la Investigación sobre Aceite de Oliva y Salud), Investigador Colaborador
- °2009-2011: Análisis de expresión génica y causas de muerte en ratas con diferente longevidad y envejecimiento por ingesta de distintas fuentes grasas (oliva, girasol y pescado), suplementadas o no con coenzima Q. Ministerio de Ciencia e Innovación. Ref: AGL2008-01057/ALI, Investigador Colaborador
- °2011-2014: Proyecto EUBerry, EU-FP7, KBBE-2010-4 Grant Agreement 265942. Mejora sostenible de la producción, calidad y valor nutricional de las bayas europeas en un entorno cambiante: fresas, grosellas, zarzamoras, arándanos y frambuesas, Científico Senior
- °2013-2015: Cooperación Científica y Tecnológica, Ministerio de Asuntos Exteriores, Programa ejecutivo Italia - Serbia, cód. n. RS13MO1, Responsable del proyecto - Coordinador
- °2016-2020: Proyecto GoodBerry, RIA CALL: H2020-SFS-2015-2 N.º DE PROYECTO: 679303. Mejora de la estabilidad de características de alta calidad de las bayas en diferentes entornos y sistemas de cultivo en beneficio de los agricultores y consumidores europeos, Participante



°2016-2020: Proyecto MitoEagle, Acción COST H2020 CA15203, Proposal ID: OC-2015-2-19984. Función mitocondrial en la salud y la enfermedad relacionada con evolución, edad, género, estilo de vida y medioambiente, Participante
°2017-2019: Identificación y estudio de las propiedades biológicas de compuestos bioactivos presentes en frutos, plantas medicinales y aromáticas consumidas en Ecuador. Código: VET.JMA.17.05, Investigador Colaborador
°2017-2019: Estudio de las propiedades físico-químicas y biológicas de mieles monoflorales nativas del Ecuador. Universidad de Las Américas. Código: VET.JMA.17.01, Investigador Colaborador
°2018-2020: El complejo NLRP-3-Inflammasoma como factor de riesgo en patologías asociadas a la gran altitud. Universidad de Las Américas. Código: AGM.JMA.18.05, Investigador Colaborador
°2018-2021: Proyecto Estratégico UnivPM # #Efecto del consumo de bayas en la prevención del cáncer de ovario: el papel epigenético de los polifenoles dietéticos#, Responsable del Proyecto
°2019-2021: Caracterización físico-química y análisis de la capacidad antimicrobiana de mieles de abeja sin aguijón (Tribu Meliponini) de Ecuador. Universidad de Las Américas. Código: AGR.JMA.19.02, Investigador Colaborador

°2020-2022: Proyecto de Investigación e Innovación Tecnológica # Manejo sostenible y mejora de la calidad en los cultivos de frutos rojos. Junta de Andalucía # Ministerio de Ciencia e Innovación. PP.AVA.AVA2019.034, Investigador Colaborador

°2020-2022: Programa Proof of Concept #FRAGole Per donne Più Sane # FRAPPE#, en el marco del Programa de Valorización FASTER (Facilitar el Desarrollo Tecnológico de los Resultados de la Investigación). Financiador: Ministerio de Desarrollo Económico a través de la agencia Invitalia S.p.A. Año: 2020, Miembro del Grupo de Trabajo

°2020-2024: Nutraceuticos y alimentos funcionales del olivo de interés en el envejecimiento y sus patologías: estudio de mecanismos de acción y ensayo clínico en pacientes con periodontitis. Ministerio de Ciencia e Innovación. PID2019-106778RB-I00, Miembro del Grupo de Trabajo

°2022-2023: Proyecto PSN 2017/2018 Sicily Obesity Study # S.O.S. # Rebote Adiposo Temprano, Miembro del Comité Científico

°2023-2026: Proyecto Oli4food, PRIMA Sección 2 # Área temática 3 # Cadena de valor agroalimentaria: Tema 2.3.1 (RIA) # Facilitar la transición hacia comportamientos alimentarios saludables y sostenibles. Recursos microbianos para un sistema de aceite de oliva sostenible y una alimentación mediterránea más saludable: de los subproductos al alimento funcional, Responsable de Unidad

°2023-2025: Programa Proof of Concept PNRR VALUE #Cremas naturales a base de BAYAS para la protección de la piel contra el estrés oxidativo y los rayos UV (CREMBERIIES)# en el marco del programa VALUE (Valorización de los resultados de la investigación universitaria). Financiador: Ministerio de Desarrollo Económico a través de la agencia Invitalia S.p.A., Responsable del Proyecto

°2023-2025: Fondo para el Programa Nacional de Investigación y Proyectos de Relevante Interés Nacional (PRIN): #Adyuvantes ricos en antocianinas contra la disbiosis y la inflamación crónica en pacientes con síndrome metabólico (ADJUBIOTIC)#, 20224EK9P7, Responsable del Proyecto

3. ACTIVIDAD DOCENTE

a) Docencia en la Universidad Politecnica delle Marche

Cursos de Diplomatura Universitaria (asignación de docencia y otros encargos)

°Docente de Biología Molecular (Curso Integrado de Biología y Genética del Diplomado Universitario para Técnico de Laboratorio Biomédico y posteriormente Técnico Sanitario de Laboratorio Biomédico) desde el curso académico 1995/96 hasta el 2001/02, y miembro de las respectivas Comisiones de Examen de aprovechamiento.

°Docente de Química Biológica (Curso Integrado de Química Biológica y Bioquímica Clínica del Diplomado Universitario para Técnico de Laboratorio Biomédico) durante el curso académico 1995/1996, y miembro de la respectiva Comisión de Examen de aprovechamiento.

°Docente de Bioquímica (Curso Integrado de Química Biológica y Bioquímica Clínica del Diplomado Universitario para Técnico Sanitario de Laboratorio Biomédico) desde el curso académico 1996/1997 hasta el 2001/02, y miembro de las respectivas Comisiones de Examen de aprovechamiento.

°Docente de Metodologías Bioquímicas (Curso Integrado de Técnicas Diagnósticas de Bioquímica Clínica del Diplomado Universitario para Técnicos Sanitarios de Laboratorio Biomédico) en el curso académico 1998/99, y miembro de la respectiva Comisión de Examen de aprovechamiento.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Biología y Genética# del Diplomado Universitario para Ortopistas desde el curso académico 1997/98 hasta el 2001/02.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Biología y Genética# del Diplomado Universitario para Enfermeros desde el curso académico 1997/98 hasta el 2001/02.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Biología y Genética# del Diplomado Universitario para Técnicos en Neurofisiopatología desde el curso académico 1997/98 hasta el 2001/02.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Biología y Genética# del Diplomado Universitario para Matronas desde el curso académico 1997/98 hasta el 2001/02.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Química y Propedéutica Bioquímica# del Diplomado Universitario para Técnicos Sanitarios de Laboratorio Biomédico en el curso académico 1997/98.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Organización de Laboratorio Biomédico y Economía Sanitaria# del Diplomado Universitario para Técnicos Sanitarios de Laboratorio Biomédico desde el curso académico 1999/2000 hasta el 2001/02.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Química y Propedéutica Bioquímica# del Diplomado Universitario para Terapeutas de la Rehabilitación en el curso académico 1994/95.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Inglés Científico# del Diplomado Universitario para Ortopistas en el curso académico 1997/98.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Inglés Científico# del Diplomado Universitario para Técnicos en Neurofisiopatología en el curso académico 1997/98.

°Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Inglés Científico# del Diplomado Universitario para Enfermeros en el curso académico 1997/98.

Grados de tres años (Laurea Triennale)

Grado en Técnicas de Laboratorio Biomédico

°Coordinador del Curso Integrado de Química Biológica y Bioquímica Clínica en los cursos académicos 2005/06 y 2006/07.

°Docente del curso de Bioquímica en todos los años académicos desde su creación (A.A. 2002/03) hasta el curso 2006/2007.

°Presidente o Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del Curso Integrado #Química Biológica y Bioquímica Clínica# en todos los años académicos desde su creación (A.A. 2002/03) hasta el curso 2006/2007.

°Docente del curso de Biología Molecular (Curso Integrado de Biología y Genética) y miembro de la respectiva Comisión de Examen de aprovechamiento en el curso académico 2002/03.

°Docente del curso de Bioquímica Clínica (C.I. Bioquímica Clínica) desde el curso académico 2011/2012 hasta el 2021/22.

°Coordinador del Curso Integrado de Bioquímica Clínica desde el curso académico 2011/2012 hasta el 2021/22 y Presidente de la respectiva Comisión de Examen de aprovechamiento.



Grado en Ciencias de la Enfermería

- °Coordinador del Curso Integrado de Bioquímica en el curso académico 2005/06.
- °Presidente de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del Curso Integrado de Bioquímica en el curso académico 2005/06.
- °Docente del curso de Bioquímica (C.I. Bioquímica y Biología) desde el curso académico 2005/06 hasta el 2021/22.
- °Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del Curso Integrado #Bioquímica y Biología# desde el curso académico 2006/2007 hasta el 2011/2012.
- °Coordinador del Curso Integrado #Bioquímica y Biología# y docente del curso de Bioquímica desde el curso académico 2012/2013 hasta el 2021/22, y Presidente de la respectiva Comisión de Examen de aprovechamiento.

Grado en Higiene Dental

- °Docente del curso de Ciencias de la Alimentación desde el curso académico 2022/23 hasta la actualidad.

Grado en Dietética (Laurea Triennale)

- °Docente del curso de Ciencias Técnicas Dietéticas Aplicadas desde el curso académico 2022/23 hasta la actualidad.

Grado en Ciencias de las Profesiones Sanitarias Técnicas Asistenciales (Laurea Triennale)

- °Docente del curso Promoción de la salud: comportamientos alimentarios y estilos de vida en el curso académico 2023/24.

Grado en Ciencias Biológicas

- °Miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Biología Molecular# en los cursos académicos 1994/95, 1995/96 y 1996/97.
- °Curso académico 2000/2001: ciclo de 20 seminarios de Bioquímica Farmacológica como apoyo a la enseñanza de Farmacología General y Aplicada, Universidad de Pavia.
- °Director de 12 Tesis de Grado (ordinario o especializado).

Grado en Farmacia

- °Curso académico 2002/2003: encargado de un seminario (0,5 créditos) para actividades optativas del estudiante, Universidad de Urbino.

Grado en Ciencias y Tecnologías Agrarias

- °Director de 1 Tesis de Grado.

Grado en Medicina y Cirugía

- °Cursos académicos 1986/87; 1987/88; 1988/89 y 1989/90: miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento de #Bioquímica Aplicada#, Universidad de Bolonia.
- °Desde el curso académico 1991/92 hasta el 2000/01: actividad docente de apoyo, prácticas, seminarios y clases dentro del Curso Integrado de #Química y Propedéutica Bioquímica#, y miembro de las respectivas Comisiones de Examen de Aprovechamiento.
- °Desde el curso académico 1995/96 hasta el 2000/01: miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Medicina de Laboratorio#.
- °Docente de la asignatura #Química Orgánica# dentro del Curso Integrado de #Química y Propedéutica Bioquímica# en los cursos académicos 1998/99, 1999/2000 y 2000/01.

Grado Especializado en Medicina y Cirugía

- °Curso académico 2001/2002: actividad docente de apoyo, prácticas, seminarios y clases en el Curso Integrado de #Química y Propedéutica Bioquímica#, y miembro de las respectivas Comisiones de Examen de Aprovechamiento.
- °Desde el curso académico 2001/02 al 2010/2011: miembro de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del curso #Medicina de Laboratorio#.
- °Docente en el curso académico 2001/02 de la asignatura #Química Orgánica# en el Curso Integrado de #Química y Propedéutica Bioquímica#.
- °Docente en el curso académico 2001/2002 del Curso de Química para estudiantes admitidos con carencia al primer año.
- °Docente en los cursos académicos 2003/04, 2004/05 y 2005/06 del curso monográfico #El equilibrio ácido-base: aspectos químico-fisiológicos# (curso integrado de Química y Propedéutica Bioquímica).
- °Docente del Curso de Química Médica (C.I. Química y Propedéutica Bioquímica) en el curso académico 2011/12.
- °Docente del Curso de Química y Propedéutica Bioquímica (C.I. Química y Propedéutica Bioquímica) desde el curso académico 2011/12 hasta el 2021/22.
- °Docente del curso de recuperación de Química y Propedéutica Bioquímica (C.I. Química y Propedéutica Bioquímica) para estudiantes admitidos por resolución del TAR en los cursos académicos 2013/2014 y 2014/2015.
- °Coordinador del Curso Integrado de Química y Propedéutica Bioquímica desde el curso académico 2011/12 hasta el 2021/22.
- °Presidente de la Comisión de Examen de Aprovechamiento del C.I. Química y Propedéutica Bioquímica desde el curso académico 2011/2012 hasta el 2021/22.

Escuelas de Especialización

- °Docente en el curso académico 2000/01 del curso #Bioquímica de la Nutrición# en la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación.
- °Docente en los cursos académicos 2002/03, 2003/04, 2004/05, 2005/06, 2006/07, 2007/08 del curso #Ciencia de la Alimentación# en la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación.
- °Docente desde el curso académico 2007/2008 hasta el 2013/14 del curso #Tecnologías Alimentarias y calidad nutricional de los alimentos# en la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación.
- °Docente desde el curso académico 2011/12 hasta el 2014/15 del curso #Bioquímica de la Nutrición# en la Escuela de Especialización en Oncología Médica.
- °Docente desde el curso académico 2014/2015 hasta el 2021/22 del curso #Bioquímica Clínica y Biología Molecular Clínica# en la Escuela de Especialización en Higiene y Medicina Preventiva.
- °Docente desde el curso académico 2015/2016 hasta el 2017/2018 del curso de #Bioquímica# en la Escuela de Especialización en Medicina de Laboratorio.
- °Docente desde el curso académico 2018/2019 hasta el 2021/22 del curso de #Bioquímica# en la Escuela de Especialización en Patología Clínica y Bioquímica Clínica.
- °Docente desde el curso académico 2022/2023 hasta la actualidad del curso de Ciencias Técnicas Dietéticas Aplicadas en la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación.
- °Director de 2 Tesis de la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación.

Másteres Universitarios y Cursos de Perfeccionamiento (en el ámbito de la Nutrición)

- °Co-coordinador y docente del Máster Internacional online de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada desde el curso académico 2005/06 hasta el 2010/11.
- °Co-coordinador y docente del Máster Internacional online de II nivel en Nutrición y Dietética desde el curso académico 2005/06 hasta el 2010/11.
- °Co-coordinador y docente del Máster online de I nivel en Alimentación y Dietética Vegetariana en el curso académico 2010/11.



- °Co-coordinador y docente del Curso de Perfeccionamiento online en Experto en elaboración de dietas desde el curso académico 2008/09 hasta el 2010/11.
- °Co-coordinador y docente del Curso de Perfeccionamiento online en Nutrición en condiciones fisiológicas: infancia, adolescencia, embarazo, envejecimiento y actividad física desde el curso académico 2008/09 hasta el 2010/11.
- °Docente del Máster online de I nivel en Bioética para los Ensayos Clínicos y los Comités de Bioética desde el curso académico 2009/10 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Máster Internacional online de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Máster Internacional online de II nivel en Nutrición y Dietética desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Máster online de I nivel en Alimentación y Dietética Vegetariana desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Máster online de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada al Deporte desde el curso académico 2013/14 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Curso de Perfeccionamiento online en Experto en la Elaboración de Dietas desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Curso de Perfeccionamiento online en Nutrición en Condiciones Fisiológicas: Infancia, Adolescencia, Embarazo, Envejecimiento y Actividad Física desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Coordinador y docente del Curso de Perfeccionamiento online en Nutrición en Condiciones Patológicas desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad.
- °Vicedecano y docente del Máster de I Nivel en Tratamiento Integrado Multidisciplinar de los Trastornos de la Alimentación y de la Nutrición de la Universidad de Pavía desde el curso académico 2016/17 hasta la actualidad.

Desde 2005 hasta hoy, se ha proporcionado seguimiento académico a más de **1.379 estudiantes** inscritos en Másteres y **204** en Cursos de Perfeccionamiento organizados y coordinados por el candidato, lo que representa un promedio de aproximadamente **105 estudiantes de posgrado por año**.

- °Docente de la asignatura Bioquímica Nutricional en el Curso de Perfeccionamiento en Medicina Paliativa en el curso académico 2011/2012 (4 horas).
- °Actividad de Director de Tesis de Máster (2005#2021) y Presidente o miembro de las Comisiones Evaluadoras para la obtención del título de Máster.

Dirección de Tesis de Máster:

- °205 Tesis de Máster de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada desde la creación del curso hasta la actualidad. Siempre ha sido miembro de todas las comisiones evaluadoras y, desde el curso académico 2011/12, Presidente de la Comisión.
- °334 Tesis de Máster de II nivel en Nutrición y Dietética desde la creación del curso hasta la actualidad. Siempre ha sido miembro de todas las comisiones evaluadoras y, desde el curso académico 2011/12, Presidente de la Comisión.
- °29 Tesis de Máster de I nivel en Bioética para Ensayos Clínicos y Comités Éticos desde la creación del curso hasta la actualidad. Siempre ha sido miembro de todas las comisiones evaluadoras y, desde el curso académico 2011/12, Presidente de la Comisión.
- °186 Tesis de Máster de I nivel en Alimentación y Dietética Vegetariana desde la creación del curso hasta la actualidad. Siempre ha sido miembro de todas las comisiones evaluadoras y, desde el curso académico 2011/12, Presidente de la Comisión.
- °75 Tesis de Máster de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada al Deporte desde la creación del curso hasta la actualidad. Siempre ha sido miembro de todas las comisiones evaluadoras y, desde el curso académico 2011/12, Presidente de la Comisión.

Producción de Material Didáctico # Másteres Universitarios

°Traducción, adaptación y preparación de los:

- 9 módulos del Máster Internacional de I nivel en Nutrición y Dietética Aplicada
- 19 módulos del Máster Internacional de II nivel en Nutrición y Dietética (incluyen dos programas informáticos:
 - (i) Tabla de Composición de Alimentos
 - (ii) Nutriber # programa para la composición de dietas)
- 10 módulos del Máster en Alimentación y Dietética Vegetariana y material para estudio online
- 9 módulos del Máster en Nutrición y Dietética Aplicada al Deporte y material para estudio online

Contratos Postdoctorales (Assegnisti di Ricerca)

Responsable de investigación de los siguientes investigadores postdoctorales:

- José Miguel Alvarez-Suarez (01.11.2010 # 30.04.2012)
- José Miguel Alvarez-Suarez (01.05.2012 # 31.01.2013)
- José Miguel Alvarez-Suarez (01.02.2013 # 31.01.2014)
- José Miguel Alvarez-Suarez (01.02.2014 # 31.10.2014)
- Francesca Giampieri (01.04.2013 # 31.03.2014)
- Francesca Giampieri (01.04.2014 # 31.03.2015)
- Francesca Giampieri (01.04.2017 # 31.03.2018)



- Francesca Giampieri (01.10.2018 # 30.09.2019)
- Francesca Giampieri (01.10.2019 # 31.07.2020)
- Massimiliano Gasparrini (01.06.2016 # 31.05.2017)
- Massimiliano Gasparrini (01.07.2017 # 30.06.2018)
- Massimiliano Gasparrini (01.08.2018 # 31.07.2019)
- Tamara Yuliett Forbes Hernández (01.01.2016 # 31.12.2016)
- Tamara Yuliett Forbes Hernández (01.03.2017 # 28.02.2018)
Tamara Yuliett Forbes Hernández (01.05.2018 # 31.01.2019)
- Sadia Afrin (01.01.2018 # 15.11.2018)
- Danila Cianciosi (01.01.2021 # 31.12.2021)

Programa Erasmus-Socrates

En el marco del programa LLP-Erasmus, acción Teaching Staff Mobility, ha realizado docencia en:

- Universidad de Sevilla (España): desde el curso académico 2000/2001 hasta la actualidad # total 78 horas de clase
- Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (España): curso académico 2007/08 # total 5 horas
- Universidad de Cádiz (España): curso académico 2008/09 # total 10 horas
- Universidad de Medicina y Farmacia #Carol Davila# de Bucarest (Rumanía): curso académico 2014/15 # total 10 horas

Otras Actividades Docentes

°Seminario #Propiedades Antioxidantes de la Coenzima Q#, Departamento de Bioquímica, Universidad de Bolonia, 27 de enero de 1995.
°Miembro titular de la Comisión del Examen Final del Curso de Diplomado Universitario de Técnico Sanitario de Laboratorio Biomédico, curso académico 1998/99 # sesión extraordinaria.

Miembro titular y experto de las comisiones del examen final del Curso de Diplomado Universitario de Técnico Sanitario de Laboratorio Biomédico, A.A. 1999/2000 (plan antiguo y nuevo).

Miembro titular de la comisión del examen final del Curso de Diplomado Universitario de Técnico Sanitario de Laboratorio Biomédico, A.A. 2000/2001.

Miembro titular de la Comisión Examinadora para la admisión a los Cursos de Diplomado Universitario, A.A. 1998/1999, 1999/2000 y 2000/2001.

Miembro suplente de la comisión evaluadora del concurso de admisión al curso de Doctorado en #Alimentos y Salud# # III ciclo # Ancona, 15 de octubre de 2001.

Director responsable de investigación y formación designado por el ILLA (Instituto Ítalo-Latinoamericano) para supervisar la actividad de un becario elegido por el ILLA y el Ministerio de Asuntos Exteriores (septiembre 2005#marzo 2006).

Seminario #Nutrición y Salud# en el marco del proyecto FALQ Fruit Quality of Life # Open Day, Villa Salvati Monteroberto (AN), Departamento III - Gobierno del Territorio - Sector II Desarrollo Económico - Área Agricultura - Provincia de Ancona, 27 de noviembre de 2010.

Seminario #Nutrición y Salud# # proyecto FALQ, Instituto #Einstein-Nebbia# de Loreto, Provincia de Ancona, 3 de febrero de 2011.

Curso ECM #La modulación hormonal a través de los alimentos#, Hospital Universitario Ospedali Riuniti, Ancona, 21 de noviembre de 2015.

Congreso #Alimentación Saludable#, dentro de las Jornadas de Prevención y Promoción de la Salud del Salus Festival, CEFPAS, Caltanissetta, 24 de octubre de 2015.

Docencia en las XI Jornadas Bienales Internacionales # Proyecto Amazzone, Palazzo Steri, Palermo, 18-19 de noviembre de 2016.

Curso de Formación Interna ASUR, Área Vasta N.º 2 #Actualización en reumatología 2017: alimentación y síndromes inflamatorios#, Senigallia, 26 de abril de 2017.

b) Actividad docente fuera de la Università Politecnica delle Marche

Asignación oficial de docencia o investigación (fellowships) en universidades e institutos de investigación internacionales de alta cualificación:

- Ministerio de Educación y Ciencia # Madrid (España): fellowship en Universidad de Granada, 01/1993#12/1994
- COMETT (strand Bc), ABBOTT Laboratories, Granada (Contrato n.º 93/1/7895 Bc), 01/1994#06/1995
- Universidad de Granada: miembro internacional comisión evaluadora doctorado en Fisiología de la Nutrición, 12/1997
- CNR (comité 05, contrato AI.00086.04): fellowship en Universidad de Sevilla, 11/1997#12/1997
- Universidad de Sevilla: miembro internacional comisión evaluadora doctorado en Odontología, 06/1999
- Universidad Pablo de Olavide (Sevilla): docente de Bioquímica en el doctorado "Experimental Analysis in Biology", 03/2001
- Universidad de Granada: miembro internacional comisión evaluadora doctorado en Fisiología de la Nutrición, 07/2003
- Universidad de Sevilla: profesor en cursos de periodoncia e implantología (2006, 2007, 2009, 2011, 2012)
- Universidad de Granada: docente de Bioquímica Nutricional e investigador en el Doctorado #Experimental and Human Nutrition #, 01/2013



- Universidad Internacional Iberoamericana, México: director del Máster en #Nutrición y Dietética# y en #Innovación y Biotecnología Alimentaria#, 01/2013
- Universidad de Vigo: miembro internacional comisión evaluadora doctorado en Nutrición, 11/2013
- Universidad Politécnica de Cataluña: miembro internacional comisión evaluadora doctorado en Nutrición, 01/2014
- Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México: docente en proyectos de investigación del grado en Nutrición, 07#11/2014
- Universidad Internacional Iberoamericana, México: coordinador del Doctorado en Nutrición, 09/2014
- Universidad de Sevilla: miembro internacional comisión evaluadora doctorado, 09/2018
- Profesor del Máster Oficial en Nutrición Humana, curso sobre Estrés Oxidativo y Envejecimiento, 01/2019

4. Premios y Reconocimientos Nacionales e Internacionales

Lista completa de distinciones desde 1985 hasta 2023, incluyendo:

- Premio #Vittorio Emanuele II# (1985)
- Diversas becas del Ministerio Italiano, CNR y Junta de Andalucía (1991#1998)
- Premio Investigador del Año (2001)
- Doctorado Honoris Causa, Universidad #Carol Davila#, Bucarest (2008)
- Condecoraciones por la República Italiana: Caballero (2004), Oficial (2012), Comendador (2021)
- Medalla Universidad Europea del Atlántico (2020)
- Reconocido como **Highly Cited Researcher** por Clarivate Analytics/Thomson Reuters en los años 2015#2023
- Top Reviewer Publons® (2018)
- Distinguished Researcher # Universidad de Vigo (2018)

5. Evaluación de Proyectos y Afiliación Científica

Revisor de proyectos de investigación para:

- ERC, European Commission, Swiss Cancer League, Université de Bordeaux, STW (NL), Fundación PPP (UK), SFRBM (USA), entre otros
- Más de 40 revistas peer-reviewed como revisor ad hoc

Afiliado a sociedades científicas tales como:

- SIB, ISFRR, GSMDA (miembro del comité nacional para antioxidantes), NYAS, IADR, SFRBM, ADI, entre otras

6. Actividad Editorial

Cargos de edición (Editor-in-Chief, Managing Editor, Associate Editor):

- *Journal of Berry Research, Diseases, Molecules, International Journal of Molecular Sciences, Phytomedicine, Food Chemistry*
- Co-editor de libros y volúmenes especiales (MDPI, Springer, Taylor & Francis, Elsevier, etc.)

Editor invitado (Guest Editor) en más de 20 Special Issues y colecciones en revistas de alto impacto.

7. Impacto de la Producción Científica

- Reconocido dentro del top 10% de investigadores por la Università Politecnica delle Marche.
- Evaluaciones de ANVUR (VQR 2004#2010, 2011#2014) destacan 6+5 productos de excelencia respectivamente.
- VQR 2015#2019: 43 publicaciones clase IR A y 30 en IR B.

Indicadores bibliométricos (al 14 de mayo de 2024):

- ~500 publicaciones en extenso
- 368 en PubMed, 470 en Scopus, 421 en Web of Science



- - H-index:
 - 72 (Web of Science)
 - 80 (Scopus)
 - 96 (Google Scholar)
- Más de 51.000 citas totales en Google Scholar
- En 2023 recibió más de 6.200 citas
- 94 publicaciones con más de 100 citas
- 11 artículos etiquetados como #Highly Cited Papers# en Web of Science

8. ACTIVIDAD EN PROGRAMAS DE DOCTORADO

En Italia:

- ◦ °Docente del Doctorado en #Alimentos y Salud# desde el A.A. 1999/2000.
- ◦ °Docente de la Escuela de Doctorado de la Facultad de Medicina desde el A.A. 2007/2008.
- ◦ °Miembro del Consejo de Docentes de la Escuela de Doctorado de la Facultad de Medicina desde el A.A. 2007/2008.
- ◦ °Director de investigación y director de tesis de doctorado de los siguientes doctores:
 - Tatiana Spadoni
 - Sara Tulipani
 - Stefania Romandini
 - José Miguel Álvarez-Suárez
 - Francesca Giampieri
 - Luca Mazzoni
 - Massimiliano Gasparrini
 - Tamara Yuliett Forbes Hernández
 - Sadia Afrin
 - Danila Cianciosi
 - Jiaojiao Zhang
 - Johura Ansary
 - Iñaki Elio (UNINI, México)
 - Sandra Sumalla Cano (UNINI, México)
 - María Dolores Navarro Hortal (Univ. Granada y Ministerio de Ciencia, España)
 - Yasmany Armas Díaz (UnivPM, ciclo XXXVII)
 - Bei Zhang (UnivPM, ciclo XXXVIII)
 - Zexiu Qi (UnivPM, ciclo XXXVIII)
 - Ge Chen (UnivPM, ciclo XXXIX)
- °Presidente de la comisión evaluadora para la obtención del título de Doctor en Alimentos y Salud, VII n.s. (Ancona, 30 de enero de 2009).

En el extranjero:

- ◦ °Coordinador del Doctorado en Nutrición de la Universidad Internacional Iberoamericana, Campeche, México (oficializado por la Secretaría de Educación del Estado mediante D-1404195, 23 de septiembre de 2014).

9. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS NACIONALES E INTERNACIONALES



a) Como ponente (últimos 15 años):

Participación en más de 50 congresos internacionales, incluyendo:

- *International Strawberry Symposium, ISPMF (China), Food Chemistry Conference, Nu.Me. Nutrition and Metabolism, ADI Nacional, ICNPU, Symposia on Natural Products, Congresos ADI, AMMFEN, Iberphenol*, entre muchos otros.
- Conferencias magistrales (Lectio Magistralis) y plenarias en EE.UU., Canadá, China, México, Serbia, Alemania, España, Italia, Bulgaria, Polonia, Taiwán.

b) Como chairman y discussant:

Ha presidido y moderado más de 30 sesiones científicas de relevancia internacional en eventos como:

- *ADI Congressi Nazionali, ISPMF, International Symposiums on Phytochemicals, Nu.Me. Meetings, ICNPU, X-Files in Nutrizione, Congresos ALASS, Symposia Internacionales en Italia y el extranjero.*

c) Como organizador:

Organizador de más de 20 eventos científicos, entre ellos:

- Simposios internacionales en Bolonia, Ancona, Granada, Fuzhou, Kunming, Roma, Xi'an, Rimini, Hangzhou, Pechino, Sarajevo, entre otros.
- Incluye: *ISPMF* (ediciones 1 a 7), *International Strawberry Symposium, Congresos ADI, Workshops sobre dieta mediterránea, Cursos electrónicos y Congresos internacionales de nutrición y salud.*

Componentes del Colegio (Personal Docente e Investigadores de Universidades Italianas)

Nº	Ape-llidos y Nombre	Uni-versi-dad	De-par-ta-men-to / Es-truc-tu-ra	Rol	Ca-te-go-ría Pro-fe-sio-nal (L. 240/10)	Sec-tor Con-cur-sal	Área CUN	SSD	Sco-pus ID	OR-CID ID	Es-ta-do
1	BAT-TINO Maurizio Antonio	Uni-versi-tá Poli-tec-ni-ca de lle-Mar-che	Cien-cias Clí-ni-cas Es-pe-cia-li-zar-das y Odon-to-es-to-ma-to-ló-gi-cas	Coor-di-na-dor	Pro-fe-sor Ti-tu-lar	06/D2	06	MED/49	7006249830	0000-0002-725044782	ad-he-ri-do
2	BE-NE-DE-TTI Antonio	Uni-versi-tá Poli-tec-ni-ca de lle-Mar-che	Cien-cias Clí-ni-cas y Mo-le-cu-lar-es	Mi-em-bro	Pro-fe-sor Ti-tu-lar	06/D4	06	MED/12	7202060237	0000-0003-028044574	ad-he-ri-do
3	CHIUC-CHI Maria Serena	Uni-versi-tá Poli-tec-ni-ca de lle	Ma-na-ge-ment	Mi-em-bro	Pro-fe-sor Ti-tu-lar	13/B1	13	SE-CS-P/07	7003495130	0000-0002-193044668	ad-he-ri-do



4	CIA-VAT-TI-NI Andrea	Univer-si-tá Poli-tec-ni-ca de-lle Marche	Cien-cias Clí-ni-cas Es-pe-cia-li-za-das y Odon-toes-to-ma-to-ló-gi-cas	Miemb-ro	Pro-fe-sor Ti-tu-lar	06/H1	06	MED/40	25521434500	0000-0002-80374#47	ad-he-ri-do
5	CO-MI-TI-NI Fran-ces-ca	Univer-si-tá Poli-tec-ni-ca de-lle Marche	Cien-cias de la Vi-da y del Me-dioam-bien-te	Miemb-ro	Pro-fe-so-ra Aso-cia-da	07/11	07	AGR/16	6507320785	0000-0003-2394#25	ad-he-ri-do
6	ES-PI-NOSA Emma	Univer-si-tá Poli-tec-ni-ca de-lle Marche	Cien-cias Clí-ni-cas y Mo-le-cu-las	Miemb-ro	In-ves-ti-ga-do-ra con-fir-ma-da	06/B1	06	MED/09	7102688313	0000-0002-6910#801	ad-he-ri-do
7	GIAM-PIE-RI Fran-ces-ca	Univer-si-tá Poli-tec-ni-ca de-lle Marche	Cien-cias Clí-ni-cas Es-pe-cia-li-za-das y Odon-toes-to-ma-to-ló-gi-cas	Miemb-ro	In-ves-ti-ga-do-ra a tiem-po com-ple-to (art. 24.3-b)	06/D2	06	MED/49	36143973100	0000-0002-8151#432	ad-he-ri-do
8	GIO-VAG-NO-NI Andrea	Univer-si-tá Poli-tec-ni-ca de-lle Marche	Cien-cias Clí-ni-cas Es-pe-cia-li-za-das y Odon-toes-to-ma-to-ló-	Miemb-ro	Pro-fe-sor Ti-tu-lar	06/11	06	MED/36	7004509818	0000-0002-5264#52X	ad-he-ri-do



			gi- cas									
9	GROSSO Giuseppe	Univer- sidad de CA- TA- NIA	Cien- cias Bio- mé- di- cas y Bio- tec- no- ló- gi- cas	Miem- bro	Pro- fe- sor Ti- tu- lar	06/ D2	06	MED/49	57196998256	0000-0003-3930- 4 885	ad- he- ri- do	
10	LIONET- TI María Elena	Univer- sidad Poli- tec- ni- ca de lle Mar- che	Cien- cias Cli- ni- cas Es- pe- cia- li- za- das y Odon- toes- to- ma- to- ló- gi- cas	Miem- bro	Pro- fe- so- ra Aso- cia- da	06/ G1	06	MED/38	9247230200	0000-0002-4255- 4 872	ad- he- ri- do	
11	MEZZET- TI Bruno	Univer- sidad Poli- tec- ni- ca de lle Mar- che	Cien- cias Agra- rias, Ali- men- ta- rias y Am- bien- ta- les	Miem- bro	Pro- fe- sor Ti- tu- lar	07/ B2	07	AGR/03	6603323795	0000-0001-9307- 4 82X	ad- he- ri- do	
12	PACETTI Deborah	Univer- sidad Poli- tec- ni- ca de lle Mar- che	Cien- cias Agra- rias, Ali- men- ta- rias y Am- bien- ta- les	Miem- bro	Pro- fe- so- ra Ti- tu- lar	07/ F1	07	AGR/15	9250536000	0000-0002-7223- 4 819	ad- he- ri- do	
13	PASCUCI Federica	Univer- sidad Poli- tec- ni- ca de lle Mar- che	Ma- na- ge- ment	Miem- bro	Pro- fe- so- ra Aso- cia- da	13/ B2	13	SE- CS-P/08	57192997985	0000-0002-7326- 4 867	ad- he- ri- do	
14	RAPPELLI Giorgio Giulio L.	Univer- sidad Poli- tec- ni- ca de lle	Cien- cias Cli- ni- cas Es- pe- cia- li- za- das y	Miem- bro	Pro- fe- sor Aso- cia- do con- fir- ma- do	06/ F1	06	MED/28	6602683876	0000-0001-6747- 4 832	ad- he- ri- do	



			Marche	Odon- toes- to- ma- to- ló- gi- cas								
15	SAB- BA- DI- NI Sil- via	Uni- ver- si- tá Po- li- tec- ni- ca de lle Mar- che		Cien- cias Agra- rias, Ali- men- ta- rias y Am- bien- ta- les	Miem- bro	In- ves- ti- ga- do- ra a tiem- po com- ple- to (art. 24.3- b)	07/ B2	07	AGR/03	56085958000	0000-0002-2740-5208	ad- he- ri- do

Componentes del Colegio (Personal No Académico o Docente en Universidades Extranjeras)

Nº	Ape- lli- dos y Nom- bre	Ins- ti- tu- ción	País	Car- go	SSD	Sec- tor Con- cur- sal	Área CUN	Sco- pus ID	¿Gana- dor de Be- ca Com- pe- ti- ti- va Eu- ro- pea?	Có- di- go del Pro- yec- to
1	CA- PA- NO- GLU Es- ra	Is- tan- bul Tech- ni- cal Uni- ver- sity	Tur- quia	Pro- fe- so- ra Uni- ver- si- dad Ex- tran- je- ra	AGR/15	07/ F1	07	23666338900	Si	PRI- MA Pro- ject Oil4Food
2	ELEX- PU- RU-ZA- BA- LE- TA Ma- ria	Uni- ver- si- dad Eu- ro- pea del Atlán- ti- co	Es- pa- ña	Pro- fe- so- ra Uni- ver- si- dad Ex- tran- je- ra	BIO/13	05/ F1	05	57190428384	No	#
3	GON- ZA- LES GA- LLE- GO Ja- vier	Uni- ver- si- dad Eu- ro- pea del Atlán- ti- co	Es- pa- ña	Pro- fe- sor Uni- ver- si- dad Ex- tran- je- ra	BIO/09	05/ D1	05	26643339500	Si	IC18950001
4	QUI- LES Jo- sé	Uni- ver- si- dad Eu- ro- pea del Atlán-	Es- pa- ña	Pro- fe- sor Uni- ver- si- dad Ex- tran-	BIO/09	05/ D1	05	57196263267	Si	Sus- tai- no- live grant nº 1811



5	RAMOS VIVAS José	Universidad Europea del Atlántico	España	Profesor Universidad Extranjera	BIO/19	05/12	05	23493408700	No	#
6	SUMALLA CANO Sandra	Universidad Europea del Atlántico	España	Profesora Universidad Extranjera	MED/49	06/D2	06	35148352000	No	#

Componentes del Colegio (Otro personal, empresas, administraciones públicas, instituciones culturales e infraestructuras de investigación)

Nº	Apellidos y Nombre	Institución de Pertenencia	País	Categoría Profesional	Tipo de función (descripción)	Área CUN	Scopus ID (opcional)
1	PETRELLI Mas-similiano Donato	Empresa Hospitalaria-Universitaria Ospedali Riuniti de Ancona	Italia	Otro personal	Médico dirigente	06	57193399962
2	GADDI Antonio Vittorino	Sociedad Italiana de Telemedicina	Italia	Institución cultural	Presidente	06	#

Publicaciones científicas relevantes a las temáticas del Doctorado

Nº	Autor	Otros autores (si aplica)	Año de publicación	Tipo de publicación	Título	Revista o volumen	ISSN / ISBN / DOI
1	PE-TRELLI MASSI-MILIANO DONATO	#	2023	Artículo en revista	Efectos específicos por género de la suplementación con capsulato sobre el peso corporal y la densidad ósea mineral: un estudio aleatorizado, doble ciego y controlado con placebo en mujeres con ligero sobrepeso	<i>Journal of Endocrinological Investigation</i>	[DOI: 10.1007/S40618-022-01999-W]
2	PE-TRELLI MASSI-MILIANO DONATO	#	2023	Artículo en revista	La combinación de moléculas naturales Naringenina, Hesperetina, Curcumi-na, Polidatina y	<i>International Journal of Molecular Sciences</i>	[DOI: 10.3390/IJ-MS24098071]



					Quercetina reduce sinérgicamente los niveles de expresión de SEMA3E y la actividad de DPPIV en modelos in vitro de resistencia a la insulina		
3	PE-TRELLI MASSIMILIANO DONATO	#	2021	Artículo en revista	Efectividad de <i>Ascochyllum nodosum</i> y <i>Fucus vesiculosus</i> sobre los componentes del síndrome metabólico: un estudio observacional en condiciones reales	<i>Journal of Diabetes Research</i>	[DOI: 10.1155/2021/3389316]
4	PE-TRELLI MASSIMILIANO DONATO	#	2022	Artículo en revista	Predicción de complicaciones de la diabetes tipo 2: un enfoque basado en aprendizaje automático	<i>Diabetes Research and Clinical Practice</i>	[DOI: 10.1016/J.DIABRES.2022.110018]
5	PE-TRELLI MASSIMILIANO DONATO	#	2021	Artículo en revista	Innovación tecnológica del monitoreo continuo de glucosa (CGM) como herramienta para pilotos de aviación comercial con diabetes insulín dependiente y reguladores: ¿una nueva oportunidad para mejorar las directivas?	<i>Diabetes Research and Clinical Practice</i>	[DOI: 10.1016/J.DIABRES.2020.108638]

b) Cualificación profesional:

°Descripción del rol de responsabilidad desempeñado y de la contribución profesional al debate, al menos a nivel nacional, en el ámbito del sector de investigación de interés del doctorado:
 Responsable del servicio de diabetología del hospital universitario *Ospedali Riuniti delle Marche*. En el desempeño de este cargo, se ocupa activamente del tratamiento de la diabetes, de la terapia nutricional asociada a esta enfermedad y del ejercicio físico adecuado para el control de la glucemia.

Es tutor de los médicos en formación de las Escuelas de Especialización en Endocrinología y Enfermedades del Metabolismo, así como de la Escuela de Ciencia de la Alimentación. También es responsable de la red diabetológica de la región delle Marche (*Rete Diabetologica Marchigiana*), la cual fue premiada por la Comunidad Europea como una **buena práctica sanitaria regional** en el año 2022.



Es **consejero nacional** de la Asociación Italiana de Dietética y Nutrición Clínica (ADI). En dicho rol, participa como moderador y ponente en diversos congresos científicos tanto a nivel nacional como internacional.

Durante los últimos años, ha impartido docencia en las siguientes universidades y cursos:

- Universidad de Urbino**
 Curso de Grado Magistral en #Biología molecular, sanitaria y de la nutrición#, de la Facultad de Ciencias y Tecnologías.
 Profesor contratado titular de la asignatura #Ciencias y técnicas dietéticas aplicadas# (MED/49)
 (64 horas; 8 créditos ECTS)
Años académicos: 2010/11; 2011/12; 2012/13; 2013/14; 2014/15; 2015/16; 2016/17
- Universidad de Camerino**
 Escuela de Especialización en Farmacia Hospitalaria
 Profesor contratado titular de la asignatura #Nutrición enteral y parenteral en la práctica clínica y domiciliaria, como complemento a Dietética y Nutrición 2# (CHIM/10)
 (6 horas)
Años académicos: 2010/11; 2011/12; 2012/13
 Posteriormente transformado en seminario de igual duración en los años académicos siguientes hasta la actualidad.
- Universitá Politecnica delle Marche**
 Facultad de Medicina y Cirugía
 Grado en Dietética
 Profesor contratado titular de la asignatura #Endocrinología# (MED/13)
 (40 horas; 4 créditos ECTS)
Años académicos: 2015/16; 2016/17
- Universitá Politecnica delle Marche**
 Facultad de Medicina y Cirugía
 Escuela de Especialización en Medicina Física y Rehabilitación
 Profesor contratado titular de la asignatura #Bioquímica Clínica# (BIO/12)
 (10 horas)
Años académicos: 2012/13; 2013/14; 2014/15; 2015/16; 2016/17; 2017/18

Es autor de **26 publicaciones indexadas en PubMed** y de **198 publicaciones en libros y revistas**.

Componente 2 # GADDI ANTONIO VITTORINO

a) Cualificación científica:

° Eventual posesión del título de Doctor de investigación: **SÍ**

° Publicaciones científicas relevantes en las temáticas del Doctorado (se incluye listado y metadatos hasta un máximo de 5 publicaciones):

n.	Au- tor	Otros au- to- res (even- tua- les)	Año de pu- bli- ca- ción	Ti- po de pu- bli- ca- ción	Ti- tu- lo	Ti- tu- lo de la re- vis- ta o vo- lu- men	ISSN	ISBN	ISMN	DOI
1	GAD- DI AN- TO- NIO VIT- TO- RINO		2003	Ar- tícu- lo en re- vis- ta	Ef- fects of a new soy/ be- ta-si- tos- te- rol sup- ple- ment on plas- ma li- pids in mo- de- ra- tely hy- per- cho- les- te-	<i>Journal of the Ame- ri- can Diet- etic As- so- cia- tion</i>				10.1016/ S0002-8223(02)90388-3



					ro- le- mic sub- jects						
2	GAD- DI- AN- TO- NIO VIT- TO- RINO		2001	Ar- ticu- lo en re- vis- ta	The rea- li- za- tion of a pro- ject ai- med at re- du- cing the plas- ma- tic li- pid le- vel in a lar- ge Ita- lian po- pu- la- tion im- pro- ves the mean cal- cium daily in- ta- ke: the Bri- sig- he- lla Study	<i>Eu- ro- pean Jour- nal of Cli- ni- cal Nu- tri- tion</i>				10.1038/ SJ.EJCN.1601123	
3	GAD- DI- AN- TO- NIO VIT- TO- RINO		2008	Ar- ticu- lo en re- vis- ta	Chan- ges in LDL fatty acid com- po- si- tion as a res- pon- se to oli- ve oil treat- ment are in- ver- sely re- la- ted to li- pid oxi- da-	<i>Jour- nal of the Ame- ri- can Co- lle- ge of Nu- tri- tion</i>				10.1080/07315724.2008.10719788	



					ti- ve da- ma- ge: The EU- RO- LI- VE study					
4	GAD- DI AN- TO- NIO VIT- TO- RINO		2021	Ar- ticu- lo en re- vis- ta	Sup- ple- men- ta- tion with alp- ha-li- no- le- nic acid and in- flam- ma- tion: a fea- si- bi- lity trial	<i>In- ter- na- tio- nal Jour- nal of Food Scien- ces and Nu- tri- tion</i>			10.1080/09637486.2020.1802581	
5	GAD- DI AN- TO- NIO VIT- TO- RINO		2023	Ar- ticu- lo en re- vis- ta	In- for- ma- tion and Trai- ning on the Use of Te- le- me- di- ci- ne in Pe- dia- tric Po- pu- la- tion: Con- sen- sus Do- cu- ment of the Ita- lian So- ciety of Te- le- me- di- ci- ne (SIT), of the Ita- lian So- ciety of Pre- ven-	<i>Jour- nal of Per- so- na- li- zed Me- di- ci- ne</i>			10.3390/ JPM13020314	



					<p>ti- ve and So- cial Pe- dia- trics (SIP- PS), of the Ita- lian So- ciety of Pe- dia- tric Pri- mary Ca- re (SI- CuPP), of the Ita- lian Fe- de- ra- tion of Pe- dia- tric Doc- tors (FIMP), and of the Syn- di- ca- te of Fa- mily Pe- dia- tri- cian Doc- tors (SIM- PeF)</p>						
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

b) Cualificación profesional:

° Incluir descripción en relación con el rol de responsabilidad desempeñado y la contribución profesional al debate, al menos a nivel nacional, en el ámbito del sector de investigación de interés del doctorado.

En el campo de la nutrición humana y las ciencias de los alimentos, ha desarrollado múltiples líneas de investigación centradas en el estudio de los factores de riesgo nutricionales, tanto desde la perspectiva y metodología de la epidemiología clínica como mediante modelos matemáticos avanzados. Entre estos destacan el *Brisighella Heart Study* y el *Proyecto MassaLombarda*, realizados bajo el patrocinio del Presidente del Parlamento Europeo, así como enfoques desde la fisiopatología clínica (para casos individuales) y los efectos de regímenes dietéticos específicos en el contexto de enfermedades metabólicas.

Dentro de esta misma línea se encuentran los estudios sobre la dieta mediterránea y el *MAI (Mediterranean Adequacy Index)*, desarrollados a través del *proyecto Medrisk*. A estos se suman investigaciones experimentales sobre los mecanismos de acción de componentes individuales de los alimentos. Entre los estudios de mayor impacto internacional se encuentran los relativos a las proteínas de soja en el tratamiento de hipercolesterolemias, los cuales llevaron a la Escuela Italiana de la época a niveles de excelencia científica.

De igual relevancia son sus investigaciones más recientes dentro del *proyecto Euroolive* (financiado en el V Programa Marco de la Unión Europea), que contribuyeron a la definición del *claim* EFSA sobre los aceites de oliva. Asimismo, ha desarrollado estudios sobre los efectos de los ácidos grasos poliinsaturados de la serie n-3 sobre la variabilidad de la frecuencia cardíaca (*HR variability*) y otros parámetros.

En total, ha contribuido con varios cientos de trabajos experimentales que difícilmente pueden ser resumidos en unas pocas páginas. Ha sido investigador, investigador principal y coordinador de proyectos de investigación nacionales e internacionales, financiados con fondos del Ministerio de Salud, regiones italianas, NIH, CNR, Programas Marco de la Unión Europea y Telethon, en su mayoría en el campo de la nutrición humana. Esto también se evidencia en los volúmenes y textos publicados con editoriales como Springer-Nature, MTP Press, Raven Press, Esculapio Ed. y otras.

Ha organizado varios cientos de eventos internacionales, conferencias de consenso, encuentros técnicos y científicos, y ha participado en numerosos eventos internacionales, entre ellos la primera conferencia *Italy-US* en los NIH sobre factores de riesgo de cardiopatía isquémica en la mujer, celebrada en 1984.



6.2 MECANISMOS DE CÓMPUTO DE LA LABOR DE TUTORIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE TESIS

Mecanismos de cómputo de la labor de tutorización y dirección de tesis:

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estructuras operativas y científicas

Tipología	Descripción sintética (máx. 500 caracteres por descripción)
Equipos y/o Laboratorios	Todo el equipamiento disponible en las estructuras vinculadas al curso de doctorado internacional, tanto italianas como extranjeras, estará a disposición de los doctorandos para el desarrollo de sus actividades de investigación, bajo la supervisión de su tutor y, en su caso, co-tutores. Todos los laboratorios de las estructuras participantes en el doctorado internacional serán accesibles a los doctorandos, como por ejemplo el Joint Laboratory.
Fondo bibliográfico: número de volúmenes y cobertura temática del curso	Además de la biblioteca de la Facultad de Medicina y Cirugía y la biblioteca central del Ateneo, los doctorandos podrán acceder a las colecciones de revistas y textos disponibles en cada una de las estructuras de las universidades de pertenencia del profesorado.
Suscripciones a revistas (número, años disponibles, cobertura temática del curso)	Todas las suscripciones a revistas existentes en las estructuras implicadas, tanto italianas como extranjeras, garantizarán el adecuado desarrollo de las actividades de estudio e investigación.
Recursos electrónicos	
Bases de datos (acceso al contenido de conjuntos de revistas y/o colecciones editoriales)	Los doctorandos tendrán amplio acceso a internet, lo que les permitirá conectarse a las principales bases de datos nacionales e internacionales.
Software específicamente relacionado con los sectores de investigación previstos	Todo el software disponible en las estructuras del doctorado internacional, tanto italianas como extranjeras, podrá ser utilizado por los doctorandos para el desarrollo de sus actividades de investigación.
Espacios y recursos para doctorandos y para el cálculo electrónico	Todos los espacios y recursos de las estructuras vinculadas al doctorado internacional, tanto italianas como extranjeras, estarán disponibles para los doctorandos en el desarrollo de sus actividades de investigación.

8. REVISIÓN, MEJORA Y RESULTADOS DEL PROGRAMA

8.1 SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información, por esa razón no se hace alusión al SGIC de la Universidad extranjera ni a las tasas o indicadores previstos.

El programa de doctorado, al ser un título conjunto y coordinado por la Università Politécnica delle Marche se registró por el SGIC de la universidad coordinadora. No obstante a continuación se incluye información sobre el Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad Europea del Atlántico

Sistema de garantía de calidad

En el enlace a la web del Gabinete de Calidad y Estudios de la Universidad Europea del Atlántico pueden consultarse los procedimientos del SGIC:

<https://www.uneatlantico.es/universidad/servicios-universitarios/gabinete-calidad-y-estudios>

Entre los que destacan para el propio desarrollo del programa de doctorado los siguientes procedimientos:

- **P02/SP02 - Revisión y Mejora de la Oferta Formativa:** procedimiento que asegura el análisis del desarrollo del programa, sus resultados y determinar las actuaciones oportunas de mejora del título.
- **P03/SP04 - Movilidad de Estudiantes:** procedimiento que asegura la calidad de las actuaciones de movilidad en cuanto a su evaluación, seguimiento y mejora.
- **P06/SP02 - Recogida y Análisis de Resultados sobre Inserción Laboral:** procedimiento que regula el seguimiento de egresados del programa de doctorado y la recogida de datos de inserción laboral y opinión del colectivo, para analizar sus resultados y determinar las actuaciones oportunas de mejora. Esta información se desarrollará en el apartado siguiente 8.2 de este documento.
- **P06/SP04 - Recogida y Análisis de Satisfacción de Grupos de Interés:** procedimiento que regula la recogida de opinión de los diferentes colectivos implicados en el programa, para supervisar su desarrollo, analizar sus resultados y determinar las actuaciones oportunas de mejora.
- **P07/SP01 - Gestión de la Información sobre Formación Universitaria:** procedimiento para publicar información sobre el programa, su desarrollo y sus resultados.

Satisfacción de los grupos de interés:

Es importante destacar que el Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad Europea del Atlántico se fundamenta en el análisis de datos y en la recogida de información sobre el desarrollo de sus titulaciones, por lo que la satisfacción de los principales colectivos involucrados se considera de vital importancia para la mejora continua de la calidad del programa de doctorado.

La Universidad Europea del Atlántico cuenta con un procedimiento para el seguimiento, la medición y el análisis de los resultados sobre la satisfacción de los principales grupos de interés. En este sentido para este programa de doctorado se identifican como principales grupos de interés los siguientes:

- Alumnado (correspondiente al procedimiento P06/SP04 # #Recogida y Análisis de Satisfacción de Grupos de Interés#)



- Personal Docente e Investigador (correspondiente al procedimiento P06/SP04 # #Recogida y Análisis de Satisfacción de Grupos de Interés#)
- Personal de Administración y Servicios (correspondiente al procedimiento P06/SP04 # #Recogida y Análisis de Satisfacción de Grupos de Interés#)
- Egresados (correspondiente al procedimiento P06/SP02 # #Recogida y Análisis de Resultados sobre Inserción Laboral#)

La recogida de los datos sobre la satisfacción de estos grupos se realiza mediante modelos específicos de encuestas de satisfacción a medida de cada colectivo que son revisados y modificados en caso necesario por el Gabinete de Calidad y Estudios de la Universidad Europea del Atlántico, con el objetivo de actualizar las encuestas a la nueva situación del SGIC.

La aplicación de estas encuestas tiene un carácter anual, a excepción de la encuesta realizada a egresados que se envía al año y a los tres años de ser leída la tesis doctoral.

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %
0	0

TASA DE EFICIENCIA %
0

TASA	VALOR %
No existen datos	

JUSTIFICACIÓN DE LOS INDICADORES PROPUESTOS

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información, por esa razón no se hace alusión al Procedimiento para el seguimiento de los egresados de la Universidad extranjera.

A continuación se incluye la información relativa al **seguimiento de doctores egresados** desde la Universidad Europea del Atlántico.

El seguimiento de los doctores egresados está previsto mediante un procedimiento en el cual se contacta a los egresados del título al año y a los tres años de haber leído su tesis doctoral, correspondiente al procedimiento P06/SP02 - #Recogida y Análisis de Resultados sobre Inserción Laboral# del SGIC. Este seguimiento se realiza mediante la aplicación de un modelo de encuesta que es revisado y actualizado en caso necesario por el Gabinete de Calidad y Estudios de la Universidad Europea del Atlántico, atendiendo a las nuevas demandas del SGIC.

Esta encuesta contempla los siguientes indicadores:

- Tiempo medio de inserción laboral
- Relación entre la formación recibida y la actividad laboral
- Satisfacción con el programa de doctorado
- Egresados con contratos postdoctorales y otras financiaciones.
- Otra información de interés

8.3 DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA

TASA DE ÉXITO (3 AÑOS)%	TASA DE ÉXITO (4 AÑOS)%
0	0

TASA	VALOR %
No existen datos	

DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA

En la memoria verificada por ANVUR no se incluye esta información.



9. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

9.1 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rector	RUBÉN	CALDERÓN	IGLESIAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Calle Isabel Torres 21	39011	Cantabria	Santander
EMAIL	FAX		
ruben.calderon@uneatlantico.es	942266373		
9.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rector	RUBEN	CALDERON	IGLESIAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Calle Isabel Torres 21	39011	Cantabria	Santander
EMAIL	FAX		
ruben.calderon@uneatlantico.es	942266373		
9.3 SOLICITANTE			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora Gabinete de Calidad y Estudios	Susana María	Gutiérrez	Fuente
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Calle Isabel Torres 21	39011	Cantabria	Santander
EMAIL	FAX		
susana.gutierrez@uneatlantico.es	942266373		

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

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



ANEXOS : APARTADO 1

Nombre :Convenio_ING-CAST.pdf

HASH SHA1 :72CE13839578F997E52ED095F74E17CE731B870C

Código CSV :882563863638889875776887

Convenio_ING-CAST.pdf



ANEXOS : APARTADO 1.1.2

Nombre :Informe_Memoria ANVUR.pdf

HASH SHA1 :F2F1FD91C76FB5D93E02786F51E2EA3AFD5C9286

Código CSV :955094845584225055458642

Informe_Memoria ANVUR.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :Informe CA_Ciencias de los alimentos y nutrición humana.pdf

HASH SHA1 :5C9DFAAB8FC97C06A52DAC005DCDAAC9CB112DF5

Código CSV :875329881387831089892984

Informe CA_Ciencias de los alimentos y nutrición humana.pdf



