



**GRADO  
EN NUTRICIÓN  
HUMANA Y DIETÉTICA  
SEMIPRESENCIAL**



**Universidad  
Europea**



# Indice

1. Introducción
2. Aspectos Diferenciales
3. Metodología Online
4. ¿A quién se dirige?
5. Plan de estudios
6. Claustro

# INTRODUCCIÓN

El Grado en Nutrición Humana y Dietética online te ofrece una formación adaptada a la realidad actual de la nutrición, **con especialidades en Nutrición Clínica, Nutrición y Deporte o Restauración Colectiva y Social**. A través de él, aprenderás a relacionarte con otros agentes sanitarios mientras te conviertes en un nutricionista muy versátil, perfectamente preparado para establecer pautas dietéticas especiales, desarrollar programas de intervención nutricional y asesorar en la innovación y desarrollo de nuevos productos alimenticios. Así mismo, **podrás realizar tus prácticas en empresas de alimentación, centros sanitarios y deportivos de reconocido prestigio**.

Se trata del mejor programa para ejercer la profesión de nutricionista, ya que te habilita profesionalmente, proporcionándote conocimientos para diseñar y supervisar planes de alimentación personalizados, formándote como Dietista Nutricionista altamente cualificado en el ejercicio de la profesión.

Los conocimientos adquiridos durante el grado te proporcionarán la preparación necesaria para iniciarte en los diversos campos de aplicación de la nutrición, como son **la industria alimentaria, los ámbitos clínico, el de la salud pública, el deportivo, la restauración colectiva, la docencia y la investigación, y el de la asesoría legal, científica y técnica** con un alto contenido de formación práctica que será el eje fundamental de la titulación con presencia de prácticas obligatorias desde el segundo curso incrementando su duración a medida que avanza la titulación.

La Universidad Europea propone el Grado de Nutrición Humana y Dietética conforme al criterio de relevancia social y académica de la profesión, cimentada en un **modelo académico excelente, basado en actividades de simulación, educación interprofesional, evaluación de competencias profesionales y excelentes prácticas externas en centros de nutrición de referencia**, que finalmente resultará clave en el desempeño profesional en los entornos profesionales anteriormente mencionados.



# ASPECTOS DIFERENCIALES

- **Plan de estudios novedoso, eminentemente práctico:** compuesto por asignaturas muy avanzadas y adaptadas a las necesidades del nutricionista actual, guiado por profesores que son referentes mundiales en su campo de conocimiento.
- **Doble grado de farmacia, nutrición y dietética:** la facilidad de estudiar el Doble Grado de Farmacia, Nutrición humana y Dietética en 6 años, **te permite ser farmacéutico en 5 años y dietista nutricionista en el 6º año.**
- La similitud de los planes de estudio de ambas titulaciones te permite obtener el **doble grado** cursando un total de **393 ECTS.**
- Plan de estudios innovador, con el podrás elegir entre **3 especialidades: Clínica, Deporte, y Restauración Colectiva y Social.**
- Desarrollarás tus habilidades y competencias mediante **ECOEs (Evaluación Clínica Estructurada):** escenarios de casos clínicos donde podrás poner en práctica y mejorar tus competencias.
- **Instalaciones punteras para realizar tus prácticas:** ponemos a tu disposición salas de simulación muy avanzadas y equipadas con la tecnología más innovadora; laboratorio propio para desarrollar prácticas de tecnología de los alimentos; laboratorios especializados en biomedicina, biología, genética, microbiología, química, biotecnología; entre otras instalaciones.



# METODOLOGÍA ONLINE



La metodología online de la Universidad Europea se centra en el estudiante y en garantizar un aprendizaje eficaz y personalizado, acompañándolo en todo momento para que logre sus objetivos. La tecnología y la innovación nos permiten ofrecer un entorno dinámico y motivador, con la flexibilidad que necesita y las herramientas que aseguran la calidad formativa.

El sistema de aprendizaje de la Universidad Europea online se basa en un aprendizaje experiencial, con el que aprenderás de una forma fácil y dinámica, a través de casos prácticos, recursos formativos, participación en debates, asistencia a clases virtuales y trabajo individual y colaborativo, lo que favorece el aprendizaje.

Durante tu proceso de aprendizaje, contarás con varios recursos que te facilitarán el proceso: clases virtuales, que te permitirán participar y realizar tus propias aportaciones como si estuvieses en una clase presencial, cuyo contenido queda grabado para que puedas acceder a él; y un claustro formado por expertos que te guiarán y apoyarán durante todo tu aprendizaje, junto con los asistentes de programa y de experiencia al estudiante. Contarás con evaluación continua, con un seguimiento por parte de los profesores, y un Campus Virtual que te permite acceder en todo momento a los materiales.



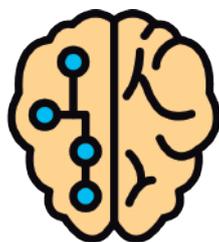
## Evaluación Continua

Sistema de evaluación del estudio que permite al estudiante asimilar los contenidos de forma progresiva y eficaz según avanza el curso.



## Personalización

Centrada en garantizar en todo momento un aprendizaje eficaz, flexible y adaptado en forma y contenido a las necesidades del estudiante.



## Tecnología e Innovación

Campus virtual basado en una plataforma ágil, que favorece el aprendizaje colaborativo y las herramientas que aseguran la calidad formativa.



## Contenido Interactivo

Recursos dinámicos para facilitar la comprensión del contenido y motivar al estudiante a ampliar sus conocimientos: clases magistrales, seminarios y tutorías semanales virtuales.



## Apoyo Docente

3 figuras especializadas en la modalidad online: claustro docente, asistentes de programa y equipo de experiencia al estudiante. Su objetivo es apoyar el mejor desarrollo del alumno y resolver todas sus dudas.



## Networking

Los estudiantes online tendrán acceso a la red Alumni, profesores y empresas. Se incrementa el valor de mercado de los perfiles de los alumnos, creando profesionales altamente atractivos en el mercado laboral.

# ¿A QUIÉN SE DIRIGE?



El Grado en Nutrición Humana y Dietética está dirigido a estudiantes que deseen ejercer como Dietistas-Nutricionistas en centros pertenecientes a centros sanitarios de la red pública y privada.

Los estudiantes pueden proceder de:

- Bachillerato.
- Estudiante de Bachillerato de Sistemas Educativos de Estados miembros de la UE y países con acuerdo de reciprocidad.
- Estudiantes Extranjeros o Estudiantes Nacionales con estudios preuniversitarios cursados en el extranjero o en centros escolares extranjeros en España.
- Estudiantes de Bachillerato Internacional / Europeo.
- Ciclo Formativo de Grado Superior.
- Prueba de Acceso a Mayores de 25 años.

## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

El programa te dotará de diferentes conocimientos y capacidades que te permitirán desenvolverte competitivamente en el sector, entre las que figuran:

- Conocer cuáles son los elementos clave en la elaboración de programas y acciones de educación alimentaria y nutrición.
- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- Conocer la composición y características de los distintos grupos de alimentos.
- Conocer las diferentes tecnologías de elaboración de los diferentes grupos de alimentos.
- Conocer y aplicar las técnicas culinarias utilizadas en la preparación de los alimentos y su aplicación a situaciones personalizadas para la alimentación de individuos sanos y enfermos.
- Conocer los grupos microbianos de interés patógeno alimentario y otros microorganismos de interés en biotecnología alimentaria.
- Conocer las enfermedades de origen biológico transmitido por los alimentos.



# PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CURSO

- Módulo 1. Química Aplicada (6 ECTS)
- Módulo 2. Biología (6 ECTS)
- Módulo 3. Anatomía Humana (6 ECTS)
- Módulo 4. Antropología (6 ECTS)
- Módulo 5. Iniciación al trabajo de laboratorio (3 ECTS)
- Módulo 6. Fisiología (6 ECTS)
- Módulo 7. Bioquímica (6 ECTS)
- Módulo 8. Psicología (6 ECTS)
- Módulo 9. Bromatología (6 ECTS)
- Módulo 10. Estadística (6 ECTS)
- Módulo 11. Botánica (3 ECTS)

Total: 60 ECTS

## SEGUNDO CURSO

- Módulo 1. Idioma Moderno (6 ECTS)
- Módulo 2. Microbiología (6 ECTS)
- Módulo 3. Genética Humana (3 ECTS)
- Módulo 4. Nutrición básica I (6 ECTS)
- Módulo 5. Toxicología (6 ECTS)
- Módulo 6. Restauración colectiva y social (6 ECTS)
- Módulo 7. Tecnología de los alimentos (3 ECTS)
- Módulo 8. Farmacología Aplicada (3 ECTS)
- Módulo 9. Biología Molecular (6 ECTS)
- Módulo 10. Parasitología (3 ECTS)
- Módulo 11. Fisiopatología (6 ECTS)
- Módulo 12. Prácticum I (6 ECTS)

Total: 60 ECTS

## TERCER CURSO

- Módulo 1. Nutrición básica II (6 ECTS)
- Módulo 2. Legislación (3 ECTS)
- Módulo 3. Bioética (3 ECTS)
- Módulo 4. Nutrición en las etapas de la vida (3 ECTS)
- Módulo 5. Dietética (6 ECTS)
- Módulo 6. Educación Alimentaria (3 ECTS)
- Módulo 7. Dietoterapia (6 ECTS)
- Módulo 8. Higiene y Seguridad Alimentaria. APPCC. (3 ECTS)
- Módulo 9. Nutrición Comunitaria (6 ECTS)
- Módulo 10. Salud Pública y Epidemiología (6 ECTS)
- Módulo 11. Nutrición Clínica y dietética hospitalaria (6 ECTS)
- Módulo 12. Prácticum II (6 ECTS)
- Módulo 13. Nutrición en el deporte (3 ECTS)

Total: 60 ECTS

# PLAN DE ESTUDIOS

## CUARTO CURSO

- Módulo 1. Tecnología Culinaria y Cocina (3 ECTS)
- Módulo 2. Habilidades terapéuticas (3 ECTS)
- Módulo 3. Prácticum III (6 ECTS)
- Módulo 4. Prácticum IV (3 ECTS)
- Módulo 5. Trabajo de fin de grado (6 ECTS)
- Módulo 6. Fundamentos de Economía (3 ECTS)
- Módulo 7. Inmunonutrición y Nutrigenómica (6 ECTS)
- Módulo 8. Fisiología del ejercicio y Nutrición (3 ECTS)
- Módulo 9. Gestión de Establecimientos alimentarios (6 ECTS)
- Módulo 10. Técnicas de Investigación y Nutrición basada en la evidencia (12 ECTS)

Total: 60 ECTS

## OPTATIVAS

- Inmunonutrición y Nutrigenómica (6 ECTS)
- Fisiología del ejercicio y Nutrición (3 ECTS)
- Gestión de Establecimientos alimentarios (3 ECTS)
- Nutrición y alimentación en trastornos de conducta alimentaria (3 ECTS)
- Endocrinología y nutrición (6 ECTS)
- Alimentación y Nutrición deportiva (6 ECTS)
- Planificación de menús y Técnicas culinarias especiales (6 ECTS)
- Intolerancia y alergias alimentarias (6 ECTS)
- Alimentos destinados a una alimentación especial (6 ECTS)
- Inmunología (6 ECTS)
- Análisis biológico y diagnóstico de laboratorio (6 ECTS)
- Técnicas de Investigación y Nutrición basada en la evidencia (6 ECTS)

## **Dra. D<sup>a</sup>. Noelia Belando Pedreño**

Doctora en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Máster en Rendimiento Deportivo y Salud. Acreditada como profesor contratado doctor y profesor de universidad privada. Licenciada en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Experiencia investigadora en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte desde 2007, en el área de Análisis del Comportamiento motor y en Educación Física y Deportiva. Experiencia como docente universitaria de 8 años en modalidad presencial y semipresencial en diferentes universidades españolas. Desde el 2018, ejerce como Profesora adjunta de Facultad, impartiendo la asignatura de Anatomía Humana en el Grado de Nutrición Humana y Dietética y en el Grado de Ciencias de la A.F y del Deporte.

Investigación en el área de deporte y motivación, modelos educativos innovadores en educación física, mujer y deporte, actividad física y salud. Miembro del grupo de investigación de "Salud, Actividad Física y Educación (SAFE)" de la Universidad de Murcia y otros grupos de investigación de la Universidad Europea. Participando en varios proyectos de investigación. Diversas publicaciones en revistas indexadas JCR y Scopus relacionadas con el área de la psicología social y el deporte y revistas de Ciencias de la Salud y la Actividad Física.

## **Dr. D. José Emilio Blanco Castro**

Doctor en Biología por la Universidad Autónoma de Madrid y el Real Jardín Botánico de Madrid, especialista en Botánica. Profesor Adjunto de la UEM (Universidad Europea de Madrid), Departamentos de Farmacia y biotecnología y Enfermería y Nutrición de la Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud. Además, Consultor ambiental e investigador etnobotánico. Con 42 años de experiencia en Botánica, la Etnobotánica, Ecología Botánica y la Conservación, Divulgación y Educación Ambiental.

Ha realizado muy diversas publicaciones en revistas indexadas y no indexadas JCR (más de 150), así como más de 12 libros como autor o coautor. Participa en diversos proyectos de investigación de grupo. Recientemente en el proyecto Nacional "Inventario usos tradicionales de las Plantas". Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Medio Marino. Dirigido por el Ministerio /INIA y UAM. Reciente publicación de fichas en las que he elaborado dos de ellas, y que van a continuar en la campaña 2019-2020. Ha realizado múltiples conferencias y mesas redondas, exposiciones y ciclos formativos. Programa de radio nacional de naturaleza durante 13 años. Recientemente recibió de la Diputación de Segovia la: Beca de Investigación Diputación de Segovia. Proyecto etnobotánico "La Última Generación" (a finalizar en julio 2019). En proceso de publicación como libro.

## **Dra. D<sup>a</sup>. Noemí Blanco García**

Doctora en Biología. Máster en Biotecnología. Licenciada en Biología. Profesora de Fundamentos Biológicos, Bioquímicos y Nutricionales y Mecanismos y procesos de enfermedad. 10 años de experiencia como docente universitario. Investigación en el área de la epigenética en el Instituto de Biología Molecular de Barcelona y el Centro de Investigaciones Biológicas (CSIC). 3 publicaciones en revistas indexadas en JCR.

## **Dra. D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> José Blanco Fernández de Valderrama**

Desde la obtención del grado de Doctor en Ciencias Biológicas, mi trayectoria profesional se ha centrado en la investigación, desarrollando proyectos en varios campos. Con la Tesis Doctoral inicié mi camino en el área de la Neurociencia, que he retomado después de un periodo de participación en líneas de investigación relacionadas con la Evolución (como postdoctoral en el Museo Nacional de Ciencias Naturales bajo la dirección del Prof. Pere Alberch y como postdoctoral bajo la supervisión del Prof. Günter Wagner en la Universidad de Yale, EEUU).

Al final de este período apliqué las técnicas de Biología Molecular utilizadas en el estudio del desarrollo de las extremidades en anfibios, con una orientación evolutiva, y en otros campos como la Biología del Desarrollo. Durante este periodo, primero bajo la dirección de la Dra. Angela Nieto y después como IP (con un contrato Ramón y Cajal en la Universidad Complutense), trabajé en las siguientes líneas de investigación: expresión génica en células de la cresta neural, desarrollo del cerebelo y otras estructuras del SNC, desarrollo embrionario y aproximación biológica al estudio de los Trastornos de la Conducta Alimentaria y Obesidad.

## **D<sup>a</sup>. Andrea Calderón García**

Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada especialización en Nutrición Clínica. Doctoranda en Biología Evolutiva "Condicionantes genéticos y condición nutricional en obesidad en escolares españoles". Docente en el Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea de Madrid desde 2019. Desde 2016, Dietista-Nutricionista de la SEDCA (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación) y miembro de la Junta Directiva como Secretaria Científica. Secretaria de redacción de la revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.

Colaboradora Honorífica del Departamento de Enfermería de la Universidad Complutense de Madrid, y docente en distintos másteres universitarios y cursos de formación del ámbito de la nutricional y la salud. Miembro del grupo de Investigación EPINUT (Epidemiología Nutricional) y participante de diversos proyectos de investigación de índole nutricional del grupo. Coautora del libro de texto "Alimentación y Dietética" en castellano y "Alimentació i Dietètica" en catalán para el Grado Medio de Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería (TCAE) (2019).

## **Dra. D<sup>a</sup>. Sara Esteban Fernández**

Doctora en Psicología por la Universidad Complutense de Madrid. Master en Mujeres y Salud por la Universidad Complutense de Madrid. Licencia en Psicología Diferencial y del Trabajo por la Universidad Complutense de Madrid. Profesora adjunta en el departamento de Psicología de la Universidad Europea de Madrid, impartiendo clase en los departamentos de Psicología, Enfermería, Criminología y Medicina. Más de 5 años de experiencia docente (más de 1.800 horas de clase certificadas), impartiendo clases tanto en español como en inglés. Más de 6 años de experiencia profesional en cargos de responsabilidad como psicóloga laboral.

Investigadora en diferentes grupos de investigación a nivel nacional e internacional: grupo de investigación "Enfermería, salud y cultura" de la Universidad Europea, proyecto europeo Erasmus + "Be@Cyberpro". Hasta la fecha, 4 publicaciones en revistas JCR de alto impacto, y 2 capítulos de libro en editorial norteamericana, con más publicaciones actualmente bajo revisión, y colaboraciones en universidades extranjeras de prestigio.

## Dr. D. Joaquín Figueroa Alchapar

Médico, Doctorado en Medicina, en la Especialidad de Neurociencias (UCM). Máster Universitario en Alto Rendimiento Deportivo (UAM-COE). Experiencia docente universitaria de 20 años. Experto en Reeducción Nutricional y Optimización Hormonal Aplicadas en Medicina Preventiva y Antienvejecimiento. Facultativo de Atención Primaria en el Servicio Madrileño de Salud (SERMAS), con experiencia clínica acumulada de 22 años, entre el ejercicio público y privado de la medicina.

Investigador Principal de la Red GenObIA-CAM para el Estudio Genético de la Obesidad mediante Inteligencia Artificial. Director del Programa de Receta Deportiva del Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada (Madrid). Presidente y Fundador de la Sociedad Española de Nutrición Deportiva y Entrenamiento (SENUDE). Conferenciante invitado en diversos ámbitos institucionales y empresariales, tanto del sector público como privado. Autor de varios capítulos de libro y artículos en revistas. Colaborador habitual en programas de radio y televisión.

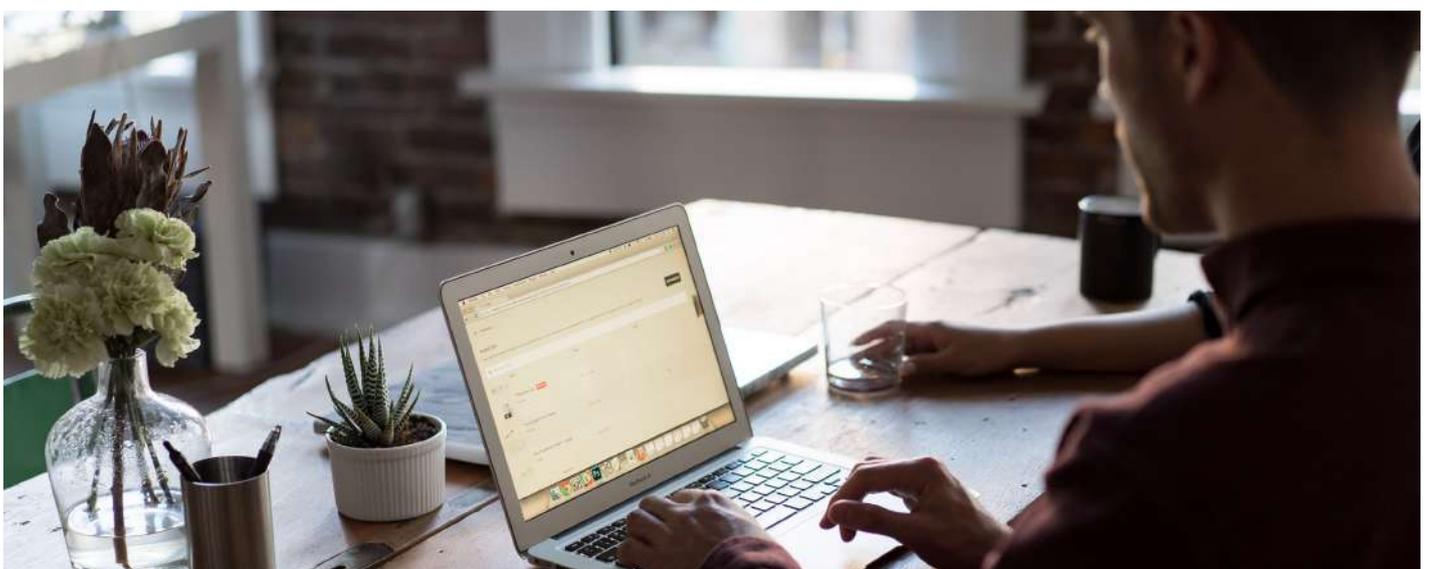
## Dra. D<sup>a</sup>. Aida Flores Aguilar-Amat

Graduada en Ciencias Químicas y Doctora en Ciencias Químicas por la Universidad Autónoma de Madrid. Acreditada como profesor contratado doctor y profesor de universidad privada. Experiencia investigadora en un laboratorio de química orgánica y química médica de más de 13 años. Experiencia docente universitaria de 4 años.

Investigación docente en el área de metodologías de aprendizaje activo. Miembro del grupo de investigación de "Metodologías para la innovación educativa en el área de Ciencias Biomédicas" de la Universidad Europea. Participación en varios proyectos de investigación del grupo. Obtención del XIV Premio Universidad Europea a la Innovación Docente en el año 2017 por el proyecto: "Implementación del Aprendizaje Basado en Ideas/Investigación en los dos primeros cursos del grado de Biotecnología".

## Dra. D<sup>a</sup>. María García Rodríguez

Doctora en Biociencias y Ciencias Agroalimentarias. Máster en Nutrición y Metabolismo. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Experiencia en consulta dietética de 9 años. Experiencia en nutrición comunitaria de 7 años. Experiencia docente universitaria de 8 años. Diversas publicaciones en revistas indexadas en JCR.



# CLAUSTRO

## **Dra. D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Mar Larrosa Pérez**

Doctora en Ciencias Biológicas por la Universidad de Murcia y obtuvo el Premio extraordinario de Doctorado. Acreditada como profesor contratado doctor y profesor de universidad privada desde el año 2011, en la Universidad Europea es profesora Titular de Biotecnología Alimentaria. Es investigadora en el área de la Alimentación y Nutrición, enfocándose principalmente al estudio de la influencia del estilo de vida en la microbiota intestinal, en el que es la Investigadora Principal (IP) del Grupo de Investigación Alimentación, Microbiota y Salud (masmicrobiota) en la Universidad Europea.

Posee 3 sexenios de investigación y es autora de más de 60 publicaciones en revistas indexadas JCR, ha participado en 22 proyectos de investigación competitivos, siendo IP en algunos de ellos y en más de 20 proyectos con empresas. Sus resultados han sido publicados en 41 congresos nacionales e internacionales. Ha dirigido un total de 6 Tesis Doctorales, 8 Trabajos Fin de Máster y 2 Proyectos Fin de Grado.

## **Dra. D<sup>a</sup>. Sara Martínez López**

Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid y Licenciada en Química (Universidad de Murcia), con Máster en Bioquímica y Biología Molecular Aplicada (Universidad de Murcia). Acreditada como profesor ayudante doctor, profesor contratado doctor y profesor de universidad privada. Profesora de Nutrición y Bromatología desde el año 2015.

Experiencia investigadora en Nutrición durante más de 10 años en biodisponibilidad y efectos en salud de ingredientes bioactivos. Participación en diversos proyectos y contratos con empresas de carácter nacional e internacional. Autora de numerosas comunicaciones y ponencias presentadas en congresos nacionales e internacionales, y más de 18 publicaciones en revistas indexadas. En la actualidad, pertenece al grupo de investigación Microbiota, Alimentación y Salud (MAS Microbiota).

## **Dra. D<sup>a</sup>. Gracia Morales Kucharski**

Doctora en Ciencias Biológicas. Acreditada como profesor contratado doctor y profesor de universidad privada. Licenciada en Ciencias Biológicas. Experiencia docente universitaria de más de 15 años (Universidad Autónoma de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Europea de Madrid los últimos 10 años). Experiencia en investigación científica, en el área de la biomedicina, de más de 25 años.

Participación en 13 proyectos de investigación de financiación pública, uno de ellos como IP. Dirección de dos tesis doctorales. Investigación en innovación docente en la Universidad Europea. Cuenta con 25 publicaciones en revistas indexadas JCR de alto impacto.

## **D<sup>a</sup>. Cristina López De la Torre**

Graduado en nutrición humana y dietética. Máster en Salud pública. Máster en bioética. Actualmente realizando tesis doctoral en medicina en la UEM. Docente en los grados de nutrición, farmacia y biotecnología. Actualmente coordinadora docente y de investigación del Hospital Universitario Infanta Sofía. Miembro del comité de ética y del comité de investigación del Hospital Infanta Sofía. Cuenta con diversas publicaciones sobre nutrición en revistas de divulgación.

## **Dra. D<sup>a</sup>. Sonia Moreno Pérez**

Doctora en Ciencias Biomédicas. Máster Oficial en Biotecnología, Especialidad Biotecnología Industrial y Nanobiotecnología. Acreditada como profesor contratado doctor, profesor ayudante doctor y profesor de universidad privada. Licenciada en Biología.

Profesora Titular en Enzimología. Experiencia docente universitaria de 8 años. Desde el 2019, directora y coordinadora de autoría del Máster Online en Microbiota, Probióticos y Prebióticos. Experiencia investigadora en áreas de Ingeniería Enzimática de 10 años. Más de 20 publicaciones en revistas indexadas JCR, dirección de una Tesis Doctoral y varios trabajos finales de Máster y Grado. Una patente publicada.

## **D<sup>a</sup>. Estefanía Munck García**

Profesora e investigadora del Departamento de Medicina. Licenciada en Biología (especialidad en Neurobiología) en 2009 por la UCM. Máster Universitario Oficial en Bioquímica, Biología Molecular y Biomedicina en 2011 por la UCM. Doctora en Biología por la Universidad Complutense de Madrid en 2014.

Sus líneas de investigación están relacionadas principalmente con el estudio de enfermedades neurodegenerativas como la ELA. Inventora incluida en una patente nacional, con el nº P201200689, aceptada con fecha de 25/03/2015 inscrita como "Modelo animal para identificar compuestos terapéuticamente útiles para el tratamiento de la esclerosis lateral amiotrófica esporádica" (201-200745). Es autora de más de 12 comunicaciones y ponencias presentadas en congresos nacionales e internacionales, y de también más de 8 colaboraciones en forma de capítulos de libro y artículos en revistas especializadas.

## **Dra. D<sup>a</sup>. Esmeralda Parra Peralbo**

Doctora en Biología Molecular, Máster en Biología del desarrollo. Posgrado en Epidemiología Clínica y Salud pública. Más de 8 años de experiencia docente e investigadora. Estancia de investigación predoctoral internacional en King's College London becada por la European Molecular Biology Organization. Estancia de investigación postdoctoral internacional en Medical Research Council (Inglaterra). Investigador Principal Asociado en Lonza Biologics (Inglaterra).

Profesora adjunta en Universidad Europea de Madrid desde 2019, coordinadora del curso de Biología Molecular del grado de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud. Miembro del grupo de investigación "Circuitos Neuronales e Integración" de la Universidad Europea. Investigadora postdoctoral en proyectos científicos nacionales e internacionales. Autora de diversas publicaciones científicas indexadas en JCR.

## **Dra. D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> José Irisarri Gutierrez**

Doctora en Parasitología humana y animal. Máster en Enfermedades parasitarias tropicales. Profesora de universidad privada. Graduada en Biología. Experiencia en laboratorios en análisis clínicos y en el diagnóstico de enfermedades tropicales en España, Mozambique y Guinea Bissau. Participación en estudio epidemiológico de 5 años para estudiar la relación entre parásitos intestinales y desnutrición. Experiencia docente universitaria de 2 años. Investigación en el área de parásitos intestinales.



## **Dra. D<sup>a</sup>. Mónica Martínez Martínez**

Doctora en Biología. Máster (DEA) en Microbiología y Parasitología por la Universidad Complutense de Madrid y Máster en Estudios Bioinformáticos Avanzados por la Universidad Pablo Olavide. Acreditada como profesor ayudante doctor (ACAP).

Licenciada en Biología (UCM). Experiencia en Investigación en Microbiología Molecular y Biotecnología 15 años. Experiencia docente universitaria de 2 años. 24 publicaciones JCR y 6 capítulos de libro. H index 12. Miembro del grupo de investigación de "Learning by Doing Science" de la Universidad Europea.

## **Dra. D<sup>a</sup>. Rocío González Leal**

Doctora en Nutrición. Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y Desarrollo. Máster Oficial de Nutrición Clínica. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Cuenta con 10 años de experiencia como Dietista-Nutricionista clínica.

Docente universitaria en el Grado en Enfermería y en el Grado en Nutrición Humana y Dietética. Dirección del Máster Universitario en Nutrición Clínica. Posee 6 años de experiencia en investigación clínica. Publicaciones en revistas indexadas, capítulo de libro, investigadora colaboradora en proyectos de investigación y ensayos clínicos, comunicaciones en congresos internacionales y nacionales.

## **D<sup>a</sup>. María Isabel Ramírez Goercke**

Licenciada en Nutrición y Dietética. Máster Universitario en Trastornos del Comportamiento Alimentario y la Obesidad. Máster Universitario en Entrenamiento y Nutrición Deportiva. Antropometrista ISAK 1. Nutricionista Fútbol Base Alcorcón.

Coordinadora de los talleres psico nutricionales del Proyecto HaSEn para los trabajadores de la universidad europea de Madrid, los datos recogidos de este proyecto formaran parte de mi tesis doctoral en proceso de solicitud. Docente del Grado de Nutrición Humana y dietética de la Universidad Europea de Madrid. Coordinadora del máster presencial y online de Trastornos de la Conducta Alimentaria y Obesidad.



**Universidad  
Europea**