

Escuela de Doctorado / UAM

DENOMINACIÓN:	Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación
LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN :	
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes Alimentarios con Propiedades Saludables • Nuevas Tecnologías de Producción y Conservación de Alimentos • Análisis Instrumental, Calidad y Seguridad Alimentaria • Biotecnología y Microbiología de Alimentos • Genómica Nutricional 	
INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADMISIÓN:	
PLAZAS OFERTADAS:	10
PERFIL DE INGRESO :	<p>Se recomienda que los estudiantes que ingresen al programa hayan realizado un grado/licenciatura en Ciencias de la Alimentación, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Veterinaria, o Ingeniero en especialidades afines (química, agronómica, de alimentos).</p> <p>El Máster en Nuevos Alimentos constituye la vía de acceso más recomendada para los estudiantes de este programa de doctorado, asegurando que se poseen los conocimientos previos necesarios. Sin embargo, no constituye la vía exclusiva de entrada, considerándose de una forma muy especial otros másteres de orientación hacia las Ciencias y Tecnología de los Alimentos, la Nutrición y Dietética, Química, Microbiología, Genética, Biotecnología. A los estudiantes que accedan habiendo cursado previamente otros másteres se les podrá exigir realizar complementos de formación.</p>
CRITERIOS DE VALORACIÓN:	<p>Los estudiantes que cumplan con los requisitos de admisión serán admitidos al período de investigación conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración de méritos siguiente:</p> <p>1. El CV del candidato (80%), en los siguientes términos:</p> <p>Las calificaciones obtenidas por el candidato tanto en sus estudios de grado (o equivalente) como en los estudios de máster que haya realizado (50%)</p> <p>Las publicaciones, participaciones en congresos y/o reuniones científicas derivadas de la tesis de máster, así como otras actividades realizadas en sus estudios de máster, serán consideradas un valor añadido para la admisión (10%).</p> <p>La realización de cursos de formación (diferentes a los del máster) especializados en las líneas de investigación del programa de doctorado, también se valorarán positivamente (5%)</p> <p>Acreditación de un nivel B1 de inglés (10%)</p> <p>Otros méritos (5%)</p>

	<p>2. Una carta motivada, donde se valorará el interés del solicitante por la investigación, y su relación con las líneas de investigación del Programa de Doctorado (20%)</p> <p>El estudiante deberá reunir al menos un 60% en términos porcentuales para poder ser admitido en el programa.</p> <p>En cualquier supuesto la Comisión Académica estudia cada caso de admisión y dictamina sobre la suficiencia de conocimientos específicos para el acceso al período de investigación.</p>
DOCUMENTOS ESPECÍFICOS:	
ACTIVIDADES FORMATIVAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a seminarios de investigación. • Presentación de dos seminarios formales. • Asistencia a cursos de especialización científica o técnica de ámbito nacional o internacional. • Asistencia y presentación de trabajos en congresos y reuniones científicas, nacionales o internacionales • Realización de estancias en laboratorios de Universidades o en Centros de Investigación extranjeros. • Elaboración de trabajos para publicación en revistas de difusión científica. • Participación en actividades de divulgación y extensión a la comunidad. • Movilidad 	
COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN:	
<p>En aquellos casos en que la Comisión Académica considere que la formación previa del candidato no es suficiente o no es adecuada para el acceso al programa de doctorado, se podrá exigir la realización de complementos de formación específica. Los contenidos de estos complementos serán similares a los de las asignaturas del Máster en Nuevos Alimentos, hasta un máximo de 30 ECTS.</p> <p>En todos los casos será la Comisión Académica del programa de doctorado la que decida los complementos de formación a realizar por cada estudiante a la vista de su historial académico previo.</p>	