

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 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Alcalá	Centro de Educación Superior CUNIMAD	28054245	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Nutrición Humana y Dietética		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alcalá			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
Sí	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009		
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Juan Pablo Guzmán Palomino	Director Técnico del Centro Universitario Internacional de Madrid (CUNIMAD)		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	24236227T		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
José Vicente Saz Pérez	Vicerrector de Personal Docente e Investigador		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	00380334Y		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
María Victorina Aguilar Vilas	Responsable del título		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	01102523H		
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
Colegio de San Ildefonso. Plaza de San Diego s/n	28801	Alcalá de Henares	918854054
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
viccer.pdi@uah.es	Madrid	918854069	

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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 5-1999, 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 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Madrid, a ___ de _____ de ____
	Firma: Representante legal de la Universidad

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alcalá	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Salud		
<b>HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:</b>		Dietista-Nutricionista		
<b>RESOLUCIÓN</b>	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
<b>NORMA</b>	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Fundación para el Conocimiento Madrimasd				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Alcalá				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
029	Universidad de Alcalá			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
12	138	12
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
<b>MENCIÓN</b>	<b>CRÉDITOS OPTATIVOS</b>	
No existen datos		

### 1.3. Universidad de Alcalá

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
28054245	Centro de Educación Superior CUNIMAD

#### 1.3.2. Centro de Educación Superior CUNIMAD

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	Sí	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN

100	100	100
<b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
100	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	60.0	75.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	24.0	48.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	24.0	48.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www.uah.es/export/sites/uah/es/admision-y-ayudas/galleries/Descargas-Matricula/permanencia-grado.pdf">http://www.uah.es/export/sites/uah/es/admision-y-ayudas/galleries/Descargas-Matricula/permanencia-grado.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Organizar y planificar las tareas aprovechando los recursos, el tiempo y las competencias de manera óptima.
CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.
CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.
CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.
CE18 - Participar en el diseño, organización, economía y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE54 - Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
CE55 - Desarrollar un Trabajo fin de Grado en el que, de forma transversal, se asociarán diferentes materias cursadas en el grado. Plantear un problema en el ámbito de la alimentación y nutrición. Documentar el marco teórico en el que se encuentra. Plantear y desarrollar posibles soluciones. Elaborar una discusión entre los logros alcanzados y los ya existentes. Extraer las conclusiones.
CE56 - Analizar y valorar los Códigos establecidos para la profesión de Nutricionistas-Dietistas en los países donde está desarrollada la profesión, y los principios de código preparados para nuestro país.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

#### 4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión

El órgano encargado del proceso de admisión es el Departamento de Admisiones.

Podrán acceder a los estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética, tras la superación de las pruebas y condiciones correspondientes para cada situación que se articulen normativamente, los estudiantes que reúnan cualquiera de las condiciones establecidas en el artículo 3 del Real Decreto 412/2014, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, que se enumeran a continuación:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, así como de los mencionados en el apartado e), obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.



l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.

m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

En todo caso, la admisión al título se ajustará al Real Decreto 412/2014 (art. 3 y ss.) que regula los requisitos de admisión a las enseñanzas de Grado. Los criterios de admisión seguirán la legalidad vigente, y se ajustarán a los cambios o modificaciones que puedan surgir de nuevas normativas educativas.

#### **Criterios de admisión**

El acceso al título oficial de Grado en Nutrición Humana y Dietética no precisa de ningún requisito específico, respetando en dicha admisión lo relativo a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que se realizará con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, mérito y capacidad.

Se debe realizar en condiciones de accesibilidad para los estudiantes con necesidades educativas especiales.

Los criterios de selección y la importancia de cada uno de ellos, en caso de que la oferta supere la demanda son:

1. Calificaciones obtenidas en la modalidad de acceso. Supone un 60% del valor final.
2. Modalidad y materias cursadas en los estudios previos equivalentes al Título de Bachiller, en relación con la titulación elegida: Bachillerato en Ciencias y Ciclos Formativos Superiores de la familia profesional de Sanidad. Representa un 20% del valor final.
3. Formación académica o profesional complementaria. Criterio que computa un 10% del valor final.
4. Estudios Universitarios de Licenciatura y Grado cursados con anterioridad relacionados del Área de las Ciencias de la Salud. Representa un 10% del valor final.

#### **Normativa de acceso para personas mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral:**

A efectos de lo dispuesto en el Real Decreto 412/2014 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, en el acceso a la Universidad para personas mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral, podrán acceder a los estudios del presente Grado en Nutrición Humana y Dietética las personas con experiencia laboral o profesional en relación con el ámbito de las Ciencias de la Salud (rama de conocimiento del grado), que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

El acceso a los estudios del Grado requerirá la realización de una prueba de acceso, que constará de dos apartados:

1. Valoración del currículum del solicitante para acreditar la adecuación entre la actividad profesional del candidato y el Grado al que se desea acceder.
2. Entrevista personal. Si el candidato pertenece a alguna de estas familias profesionales, se realizará una entrevista personal que valorará los siguientes aspectos:

· Formación académica. Realización de cursos (formación continua, universitarios, etc.) relacionado con algunas de las asignaturas del Grado.

· Experiencia laboral. Experiencia en algún campo directamente relacionado con alguna de las asignaturas de la titulación.

· Competencias, inquietud cultural, habilidades lectoras, uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación tanto para vida profesional como laboral, organización del tiempo, motivación para el estudio...

Ambas fases tienen una ponderación del 50%, siendo necesaria la obtención de, al menos, 5 sobre 10 puntos en cada uno de los apartados. Se considera que el candidato ha superado el acceso a la Universidad por esta vía cuando obtenga una **calificación igual o superior a 5 puntos** (calificada de 0 a 10 puntos, y expresada con dos cifras decimales), **como media aritmética simple de ambas fases**.

Esta prueba de acceso será válida únicamente para cursar el Grado en Nutrición Humana y Dietética en el Centro Universitario Internacional de Madrid.

#### **Normativa de acceso para personas mayores de 45 años por prueba de acceso:**

Así mismo aquellas personas mayores de 45 años que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la Universidad por otras vías, ni acrediten experiencia laboral o profesional, podrán acceder al Grado mediante la realización de una prueba de acceso si tienen cumplidos los 45 años o los cumplen en el año natural en que se celebre la prueba.

La realización de esta prueba se rige por las directrices dispuestas en el Capítulo IV, Sección 3ª del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica del procedimiento de acceso y admisión para los mayores de 45 años y conforme al Acuerdo de 29 de octubre de 2014 de la Comisión Organizadora de la Prueba de Acceso para mayores de la Comunidad de Madrid (BOCM de 15 de diciembre de 2014).

La prueba de acceso a la Universidad para personas mayores de 45 años se estructura en **dos fases**:

La **primera fase** tiene como objetivo apreciar la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito estudios universitarios, así como su capacidad de razonamiento y de expresión escrita. Comprende **dos ejercicios**:

- Primer ejercicio: Comentario de texto.

- Segundo ejercicio: Lengua castellana.

Cada uno de los ejercicios de la primera fase se califica de **0 a 10 puntos**, y se expresa con dos decimales. La calificación final es el resultado de la **media aritmética simple de las calificaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que la integran**, calificada de 0 a 10 puntos, y expresada con dos cifras decimales.

La **segunda fase** consiste en una entrevista personal, cuyo objetivo es conocer las aptitudes, actitudes, habilidades, competencias básicas y motivación de los candidatos, y así determinar su grado de adecuación a los estudios de Nutrición Humana y Dietética y vislumbrar sus posibilidades de éxito.

La calificación de la entrevista es de **Apto o No apto**. Para la resolución favorable de admisión del interesado es condición necesaria la calificación de Apto.

Se entiende que el candidato ha superado la prueba de acceso a la Universidad cuando obtenga un **mínimo de cinco puntos en la calificación final de la primera fase y Apto en la entrevista**.

#### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

##### 4.3. Apoyo y orientación a los estudiantes

CUNIMAD cuenta con servicios que garantizan el apoyo y orientación de los estudiantes:

Portal web donde se proporciona a los alumnos información sobre:

- Cómo se estudia en CUNIMAD exponiendo los pilares básicos del método pedagógico empleado.
- El campus que es el espacio de trabajo online donde se alojan todos los recursos y tienen lugar las comunicaciones con profesores y compañeros.
- Sesiones Informativas que son jornadas de puertas abiertas online diseñadas para que el estudiante conozca más sobre la universidad y sobre cada titulación.
- Empleo y prácticas, donde se puede encontrar información sobre portal y programas de empleo, prácticas curriculares y extracurriculares o sobre orientación profesional e información sobre el empleo.
- Normativa aplicable.

##### 4.3.1. Primer contacto con el campus virtual

Los servicios que ofrece el Campus Virtual a los estudiantes son:

1. Aulas virtuales.
2. La agenda, donde se puede visualizar todas las actividades y tareas del alumno, personalizando la vista por mes, semana o día, según sus preferencias y optimizar la gestión y organización de sus estudios.
3. Herramientas de comunicación que permitirán al estudiante estar en contacto diario con el profesor y el resto de alumnos:

- Correo personal
- Foros: donde compartir y aclarar dudas
- Chats: para estar en contacto directo con los compañeros
- Tablón de anuncios
- Comunicaciones de última hora

Para facilitar el manejo de la plataforma de formación en Internet y resolver posibles dudas sobre su funcionamiento se establece un periodo de adaptación previo al comienzo del curso denominado "**curso de introducción al campus virtual**", en el que el alumno dispone de un aula de información general que le permite familiarizarse con el campus virtual.

En esta aula se explica, mediante vídeos y textos, el concepto de CUNIMAD como centro universitario que imparte formación en Internet. Incluye la metodología empleada, orientación para el estudio y la planificación del trabajo personal y sistemas de evaluación. El estudiante tiene un primer contacto con el uso de foros y envío de tareas a través del aula virtual.

##### 4.3.2. Seguimiento del alumnado

CUNIMAD aplica un Plan de Acción Tutorial, que consiste en el acompañamiento y seguimiento del alumnado a lo largo del proceso formativo. Con ello se pretende lograr los siguientes objetivos:

- Favorecer la formación integral de los alumnos.
- Potenciar una educación lo más personalizada posible, flexible, dinámica, que tenga en cuenta las necesidades y posibilidades de cada alumno, recurriendo a los apoyos o actividades adecuadas.
- Promover el esfuerzo individual, relaciones y trabajo en equipo.

Para llevar a cabo el plan de acción tutorial, CUNIMAD cuenta con:

- Tutorías académicas desempeñadas por cada uno de los profesores que imparten las diferentes asignaturas. En las que se orientará o trabajará con los alumnos aspectos relativos a contenidos, actividades, evaluación, resolución de dudas u otros aspectos que incidan en el proceso de aprendizaje.
- Tutorías personales llevadas a cabo por un grupo de tutores personales. **Es personal no docente** que tiene como función la guía y asesoramiento del estudiante durante el curso. Todos ellos están en posesión de títulos superiores en el ámbito de la pedagogía. Se trata de un sistema muy bien valorado por el alumnado, lo que se deduce de los resultados de las encuestas realizadas a los estudiantes en otras titulaciones ofertadas por CUNIMAD.

A cada tutor personal se le asigna un grupo de alumnos para que realice su seguimiento. Para ello cuenta con la siguiente información:

- El acceso de cada usuario a los contenidos teóricos del curso, además del tiempo de acceso.
- La utilización de las herramientas de comunicación del campus (chats, foros, grupos de discusión, etc.).
- Los resultados de los test y actividades enviadas a través del campus virtual.

Estos datos le permiten conocer el nivel de participación de cada estudiante para ofrecer la orientación adecuada.

Además, el estudiante del Grado en Nutrición Humana y Dietética contará con el apoyo del Gabinete Psicopedagógico de la Universidad de Alcalá que ofrece asesoramiento individualizado para prevenir y solucionar problemas de adaptación a las demandas de la vida universitaria.

#### 4.3.3. Proceso para evitar abandonos

Las diferentes causas de la deserción universitaria: psicoeducativas, evolutivas, familiares, económicas, institucionales y sociales, hacen que sea difícil establecer medidas únicas para evitar dichas deserciones. Por ello, para los estudiantes de CUNIMAD y de la UAH se han diseñado programas y estrategias cuyo objetivo es aumentar las tasas de persistencia, mejorar la retención y reducir el agotamiento del alumnado. En ellos se combina el asesoramiento psicoeducativo y la aplicación de políticas institucionales que afectan a la admisión y a la integración del alumnado. Con ellos se pretende facilitar los procesos de transición a la enseñanza superior y la integración en la vida universitaria en el primer año, ofreciendo a los estudiantes una percepción realista de la vida universitaria.

#### 4.3.4. Atención a estudiantes con necesidades especiales

En CUNIMAD, el Servicio de atención a las necesidades especiales (SANNEE) presta apoyo a los estudiantes en situación de diversidad funcional, temporal o permanente, aportando las soluciones más adecuadas a cada caso. Su objetivo prioritario es conseguir la plena integración en la vida universitaria de todos los estudiantes buscando los medios y recursos necesarios.

Tras la detección de dichas necesidades a través de diversos mecanismos, la actuación es diferente:

- *Alumnos con Certificado de Discapacidad:* Siguiendo la idea central de proactividad se llama a todos los alumnos.
- *Desde tutorías:* Los tutores remiten al Servicio los casos de alumnos sin Certificado de Discapacidad.
- *Admisiones:* Los asesores remiten las dudas de los posibles futuros alumnos con discapacidad, el Servicio se pone en contacto directamente con ellos.
- *Otros departamentos:* DOA (Servicio de Orientación Académica), Secretaría Académica, etc.

En el contacto con el alumno se definen los ámbitos de actuación: diagnóstico de necesidades, identificación de barreras, asesoramiento personalizado,...

Entre los servicios que presta el SANNEE se encuentran: adaptaciones de materiales curriculares, adecuación de los exámenes, asesoramiento pedagógico, etc., involucrando en cada caso a los departamentos implicados (coordinación técnica, dirección académica, profesorado...).

### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

#### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	30

#### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

#### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

#### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	18

#### **RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS PROCEDENTES DE ESTUDIOS SUPERIORES OFICIALES NO UNIVERSITARIOS**

Las enseñanzas de Formación Profesional de Grado Superior y su continuidad con los Estudios Universitarios afines a los que dan acceso directo, son elementos decisivos para apoyar el potencial de excelencia, innovación y competitividad de los estudiantes.

La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos procederá a la evaluación de las solicitudes de reconocimiento de créditos cursados en Estudios Superiores no Universitarios siempre respetando lo establecido en el Real Decreto 1618/2011, y en concreto:

1. El criterio para la aprobación de los reconocimientos será la adecuación de las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje entre las materias conducentes a la obtención del título de grado y los módulos o materias del correspondiente título de técnico superior.
2. En ningún caso podrá ser objeto de reconocimiento los Proyectos de las enseñanzas de formación profesional por los Trabajos Fin de Grado.
3. Los estudios reconocidos no podrán superar el 60% de los créditos del plan de estudios que se pretenda cursar."

Con el fin de facilitar el acceso a los Estudios Universitarios de aquellos alumnos que ya han obtenido el correspondiente título de Técnico Superior y que desean ampliar su formación en la universidad, así como mejorar su cualificación, se ha analizado la correspondencia entre los Ciclos Formativos de Grado Superior y los Estudios Universitarios, estableciendo la adaptación de unos estudios a otros, mediante el consiguiente reconocimiento de créditos aprobados en cada materia.

En cualquier caso, se podrán reconocer créditos, tras un estudio previo de los contenidos y las competencias en los estudios siguientes:

- **Técnico Superior en Dietética (LOGSE)**, Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, disponible en el siguiente enlace: <https://www.boe.es/boe/dias/1995/06/02/pdfs/A16164-16172.pdf>

A continuación se presenta la tabla de reconocimiento de créditos donde se detallan las enseñanzas oficiales no universitarias que se proponen como objeto de reconocimiento de créditos. Esta tabla está avalada por la experiencia en este campo por parte de diferentes universidades, como puede ser, por ejemplo, la mayoría de las universidades de la Comunidad de Madrid; a tal efecto, puede consultarse el documento que se indica de la Subdirección General de Centros de Formación Profesional de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid; a través de la página:

· **Guía de convalidaciones**

El procedimiento de adaptación curricular y de incorporación se lleva a cabo por la vía de reconocimiento, atendiendo a las características de las materias del título de procedencia y a las del nuevo grado.

Se denomina **Resolución de Reconocimiento y Transferencia** al documento en el cual la Dirección del Centro correspondiente refleja el acuerdo de reconocimiento y transferencia de los créditos objeto de solicitud. En ella, debe constar: los créditos reconocidos y transferidos y, en su caso, las asignaturas o materias que deben ser cursadas y las que no, por considerar adquiridas las competencias de esas asignaturas en los créditos reconocidos.

TECNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA (LOGSE) (Real Decreto 536/1995, de 7 de abril (BOE 02/06/1995) y Real Decreto 548/1995, de 7 de abril (BOE 02/06/1995))		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA POR LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ		
MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
Módulo 2: Alimentación Equilibrada	320	Dietética	Obligatoria	6
		Nutrición	Obligatoria	6
Módulo 3: Dietoterapia	240	Dietoterapia	Obligatoria	6

Módulo 4: Control Alimentario	190	Control de Calidad en la Industria Alimentaria	Obligatoria	6
Módulo 5: Microbiología e Higiene Alimentaria	240	Higiene y Seguridad Alimentaria	Obligatoria	6
Módulo 6: Educación Sanitaria y Promoción de la Salud	160	Educación Nutricional	Obligatoria	6
Módulo 7: Fisiopatología Aplicada a la Dietética	225	Fisiopatología	Obligatoria	6
Módulo Profesional: Formación en el Centro	400* 95	Prácticas Externas I	Prácticas Externas	9
		Prácticas Externas II	Prácticas Externas	9

de Tra- bajo (400 h) + M1: Or- ga- ni- za- ción y ges- tión del área de tra- bajo (95 h)				
--	--	--	--	--

\* Siempre que la Formación en Centros de Trabajo sea adecuada a las Prácticas Externas del Grado, en virtud de lo que establece el artículo 11.b de la Normativa Reguladora del Sistema de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en los Estudios de Grado: *¿Siempre que las enseñanzas universitarias de Grado incluyan prácticas externas en empresas de similar naturaleza a las realizadas en los ciclos formativos, se podrán reconocer también los créditos asignados al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo del Título de Técnico Superior relacionado con dichas enseñanzas universitarias.¿*

Ha de entenderse, no obstante, que esta lista debe quedar abierta, puesto que estamos inmersos en el proceso de actualización de los antiguos C.F.G.S LOGSE que están siendo sustituidos por los nuevos C.F.G.S. LOE, a la vez que están apareciendo otros nuevos que podrán ser objeto de reconocimiento de créditos.

Por tanto, se consideran los C.F.G.S. que actualmente están implantados. A medida que se vayan desarrollando e implantando los nuevos ciclos LOE se irán contemplando por CUNIMAD. En cualquier caso, los criterios que se aplicarán para el posible reconocimiento de créditos, son los anteriormente indicados y que surgen de comparar cada una de las capacidades terminales, los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los contenidos y el número de horas (y de ECTS en su caso, para los nuevos ciclos formativos LOE) de cada uno de los módulos profesionales tal y como aparecen descritos en sus correspondientes reales decretos con las competencias, las actividades formativas, los contenidos y la duración en ECTS asignados a las asignaturas que se proponen para reconocer dentro de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética propuesta por CUNIMAD.

#### **RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS CURSADOS EN TÍTULOS PROPIOS**

De acuerdo con lo establecido en el art. 6.2 del Real Decreto 1393/2007, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos propios expedidos conforme al artículo 34.1 in fine de la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. No obstante se fijan, de acuerdo con la Normativa Reguladora del Sistema de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en los estudios de Grado (Consejo de Gobierno de 30 de mayo de 2012), los siguientes límites y criterios para poder proceder a este reconocimiento:

- El máximo de créditos que podrá ser objeto de reconocimiento (tanto por experiencia profesional o laboral previa, como por haber superado estas enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 créditos, correspondiente, según el artículo 6.3 del R.D. 1393/2007, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.
- El reconocimiento no incorporará calificación ni computará a efectos de baremación de expediente.
- Sólo se admitirán aquellos estudios propios en los que se garantice una adecuada evaluación del proceso formativo. A tal fin, en ningún caso, la simple asistencia podrá ser medio suficiente para acreditar la adquisición de competencia alguna. Tampoco serán aceptadas las acreditaciones o certificaciones expedidas por Departamentos o unidades universitarias que no tengan claras competencias en materia de títulos propios.
- De no estar específicamente delimitado el perfil competencial del estudio propio de origen, solo será posible el reconocimiento en caso de que exista una inequívoca equivalencia entre los conocimientos y competencias adquiridas con alguna o algunas materias concretas del título de destino, o bien que, de acuerdo con el artículo 13.c del R.D 1393/2007, tengan un claro carácter transversal.

#### **RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS CURSADOS POR ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL**

### Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento.

El Real Decreto 861/2010 modifica el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, fijando que el número máximo de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no pueda ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En el caso de un Grado de 240 ECTS, esto equivale a 36 ECTS.

Según se establece en la Normativa Reguladora del Sistema de Reconocimiento y Transferencia de créditos en los estudios de grado (Consejo de Gobierno de 30 de mayo de 2012), la experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

En los casos de reconocimiento de experiencia laboral o profesional, la Universidad de Alcalá establece y publica los documentos acreditativos correspondientes que deban aportarse en cada caso.

Se pueden reconocer créditos correspondientes a un título de Grado, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en las mencionadas enseñanzas universitarias no oficiales cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal. En todo caso no pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de grado.

**El reconocimiento por experiencia laboral y profesional solo se concede en este Grado para las asignaturas correspondientes a la materia "Practicum"**, siempre y cuando el candidato aporte una experiencia profesional de más de 6 meses a tiempo completo (o tiempo equivalente a éste si la experiencia profesional se ha desarrollado a tiempo parcial) en el sector Alimentario y/o Nutricional para cada una de las asignaturas a reconocer. Para ello se evalúan las funciones desempeñadas en el ejercicio profesional con el fin de que quede garantizada la consecución de las competencias asignadas a dichas asignaturas.

Será de aplicación la Normativa Reguladora del Sistema de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en los Estudios de Grado de la Universidad de Alcalá (Consejo de Gobierno de 30 de mayo de 2012):

### **NORMATIVA REGULADORA DEL SISTEMA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS DE GRADO**

**(Consejo de Gobierno de 30 de mayo de 2012)**

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, indica en su artículo 6 que, con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales establecidos en el mismo.

La Universidad de Alcalá, para dar cumplimiento al mencionado precepto, aprobó en el Consejo de Gobierno del 16 de julio de 2009 una primera normativa al respecto de aplicación a los estudios universitarios oficiales de Grado. Ante la exigencia de adaptar dicha normativa al cumplimiento de las modificaciones que en materia de reconocimiento y transferencia de créditos recogen el RD 861/2010, el RD 1791/2010 por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario, La Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible y el RD 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, se propone al Consejo de Gobierno de la Universidad de Alcalá la aprobación de la presente normativa actualizada.

### **CAPÍTULO I. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS**



## Artículo 1. **Ámbito de aplicación.**

A los efectos de la presente normativa, se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación por parte de la Universidad de Alcalá de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas a efectos de la obtención de un título oficial de Graduado o Graduada.

Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

## Artículo 2. **Procedimiento.**

1. Los estudiantes presentarán la solicitud de reconocimiento, con carácter general, junto con la solicitud de matrícula del año en que comienzan los estudios para los que solicitan el reconocimiento.
2. El impreso de solicitud estará disponible en la página web de la universidad y su cumplimentación y envío podrá efectuarse por medios telemáticos.
3. Junto con la solicitud, el interesado deberá aportar certificación académica personal de los estudios cursados y los programas docentes correspondientes a los créditos superados siempre que dichos estudios no hayan sido cursados en la Universidad de Alcalá.

En los casos de reconocimiento de experiencia laboral o profesional, la Universidad de Alcalá establecerá y publicará los documentos acreditativos correspondientes que deban aportarse en cada caso.

4. La resolución del procedimiento corresponderá a la Comisión de Docencia de la Junta de Facultad o Escuela del centro organizador de las correspondientes enseñanzas.

Las resoluciones podrán ser recurridas en alzada ante el Rector de la Universidad, correspondiendo al Servicio de Alumnos y Planes de Estudio la tramitación del correspondiente expediente administrativo.

5. La resolución especificará el número de créditos reconocidos indicando, en su caso, la denominación del módulo, materia o asignatura objeto de reconocimiento. Cuando el reconocimiento afecte a una parte de un módulo o materia, la resolución deberá indicar expresamente las asignaturas pertenecientes al módulo o materia que el interesado deberá cursar tras el reconocimiento propuesto.

6. Con objeto de agilizar el procedimiento, la Comisión de Docencia de la Junta de Facultad o Escuela aprobará "tablas de reconocimiento de créditos" aplicables a los títulos de Grado que en cada tabla se indiquen. Estas tablas serán publicadas en la página web de la universidad con anterioridad al inicio de la matrícula. La universidad admitirá de oficio los reconocimientos contemplados en dichas tablas. Si a fecha de inicio de los exámenes del primer cuatrimestre el estudiante no ve reflejado en su expediente el reconocimiento aprobado, podrá dirigir escrito al Vicerrector competente solicitando su derecho.

7. Las solicitudes de reconocimiento referentes a estudios sobre los que no haya una resolución publicada en la web de la universidad, se tramitarán a petición del interesado y la resolución deberá comunicarse por escrito a los interesados con anterioridad a la fecha de inicio de los exámenes del primer cuatrimestre del curso académico.

## Artículo 3. **Criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a materias de formación básica, entre enseñanzas de Grado pertenecientes a la misma rama de conocimiento.**

Serán objeto de reconocimiento la totalidad de los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama cuando las materias estén presentes en ambos títulos de Grado.

En cualquier caso, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.



Con objeto de cumplir lo establecido en los apartados anteriores, cuando las asignaturas de formación básica cursadas no se correspondan en contenido y/o en número de créditos con las asignaturas del título de Grado al que se accede, la Comisión de Docencia de la Junta de Facultad o Escuela resolverá la aplicación del reconocimiento a favor de todas aquellas asignaturas básicas cuya suma de créditos más se aproxime sin exceder al número de créditos reconocidos. Si el exceso de créditos reconocidos y no aplicados es igual o superior a la mitad más uno del número de créditos de otra asignatura básica, la Comisión de Docencia de la Junta de Facultad o Escuela resolverá a favor de su aplicación a esta otra asignatura.

El resto de los créditos pertenecientes a materias de formación básica, podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, en las enseñanzas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios.

La resolución deberá indicar expresamente las asignaturas de formación básica que el estudiante deberá cursar tras el reconocimiento.

**Artículo 4. Criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a materias de formación básica, entre enseñanzas de Grado pertenecientes a distintas ramas de conocimiento.**

Serán objeto de reconocimiento la totalidad de los créditos obtenidos en aquellas materias de formación básica que estén presentes en ambos títulos de Grado.

La aplicación del reconocimiento, en lo referente al exceso de créditos reconocidos, se realizará con el mismo criterio que el descrito en el artículo 3 de la presente normativa.

El resto de los créditos pertenecientes a materias de formación básica, podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las enseñanzas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios.

**Artículo 5. Criterios de reconocimiento de créditos, entre enseñanzas correspondientes a títulos oficiales de primer y/o segundo ciclo, títulos oficiales de Máster y enseñanzas de Grado.**

Se podrán reconocer créditos correspondientes a un título de Grado, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, en las mencionadas enseñanzas universitarias oficiales cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal. En todo caso no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de grado.

**Artículo 6. Criterios de reconocimiento de créditos, entre enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades, experiencia profesional o laboral y enseñanzas de Grado.**

Se podrán reconocer créditos correspondientes a un título de Grado, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en las mencionadas enseñanzas universitarias no oficiales cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal. En todo caso no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de grado.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

No obstante, los créditos procedentes de un título propio que haya sido extinguido y sustituido por un título oficial podrán ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior.

**Artículo 7. Criterios de reconocimiento de créditos, entre enseñanzas correspondientes a títulos oficiales de primer y/o segundo ciclo en planes de estudio en proceso de extinción y enseñanzas de Grado.**

A los estudiantes de la Universidad de Alcalá que han cursado estudios en un plan de estudios en proceso de extinción y solicitan la adaptación al nuevo título de Grado se les aplicarán los reconocimientos contemplados en la correspondiente  $\zeta$ tabla de adaptación $\zeta$  que se incorpore a la memoria de verificación de dicho título.

El procedimiento de reconocimiento se iniciará de oficio y de acuerdo a lo previsto en el apartado 6 del artículo 2.

En aquellos casos en que los acuerdos de reconocimiento contemplados en la memoria de verificación no lo hayan previsto:

1. Se reconocerán, preferentemente, créditos de carácter optativo por aquellas asignaturas que figuran en el expediente académico de estos estudiantes que no tengan correspondencia con asignaturas del título de Grado. El número de créditos reconocidos solo podrá ser superior a los que establece en cada caso el plan de estudios si con ello se evita el fraccionamiento de una asignatura.
2. Se reconocerán créditos de carácter transversal por aquellas asignaturas que figuran en el expediente académico de estos estudiantes que no tengan correspondencia con asignaturas del título de Grado. El número de créditos reconocidos solo podrá ser superior a los que establece en cada caso el plan de estudios si con ello se evita el fraccionamiento de una asignatura.
3. Se reconocerán créditos de carácter transversal, por aquellas actividades universitarias culturales, deportivas, y de cooperación que figuran en el expediente académico de estos estudiantes. El número de créditos reconocidos solo podrá ser superior a los que establece en cada caso el plan de estudios si con ello se evita el fraccionamiento de una actividad.
4. Para el reconocimiento de los créditos previstos en los apartados anteriores, se atenderá la correspondencia de uno por uno.

#### **Artículo 8. Criterios de reconocimiento de créditos para dobles grados de la Universidad de Alcalá.**

En las dobles titulaciones que se establezcan en la universidad de Alcalá se adoptará el régimen de reconocimiento de créditos establecidos de común acuerdo por las Juntas de centro implicadas en las titulaciones.

#### **Artículo 9. Criterios de reconocimiento por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, a los que se refiere el punto 8 del artículo 12 del Real Decreto 1393/2007.**

Se podrán reconocer créditos de carácter transversal por la participación de los estudiantes en estas actividades. El estudiante podrá incorporar a su expediente

académico un número de créditos no superior a los que establece en cada caso el plan de estudios y en ningún caso superior a 12 créditos.

Antes del inicio del periodo de matrícula, la universidad deberá hacer pública una relación de actividades y el número de créditos objeto de reconocimiento.

Dado que la consecución de estos créditos requiere, en muchos casos, la realización de un elevado número de actividades a lo largo de los años de vida universitaria, y no parece eficaz el asiento repetitivo en el expediente académico del estudiante, el Vicerrectorado competente establecerá un procedimiento que aúne una gestión eficaz y el derecho del estudiante a ver reflejado ese reconocimiento.

#### **Artículo 10. Criterios de reconocimiento de créditos por enseñanzas universitarias cursadas en otros centros universitarios y/o con programas de intercambio.**

Se podrán reconocer créditos correspondientes a un título de Grado por estudios universitarios cursados en otros centros universitarios (incluidos o no en un programa de intercambio), en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos y los previstos en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.

Para el reconocimiento de competencias y conocimientos en los programas de movilidad se atenderá, de acuerdo al artículo 17 del Estatuto del Estudiante Universitario, al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas, y no a la identidad entre asignaturas y programas ni a la plena equivalencia de los créditos. El coordinador de cada programa de movilidad autorizará un contrato de estudios para cada estudiante que procure el reconocimiento en la UAH de 30 créditos ECTS para estancias cuatrimestrales o de 60 créditos ECTS para

estancias de un curso académico completo. Cualquier modificación de este contrato de estudios deberá ser autorizada por el coordinador del programa y deberá procurar, al igual que el contrato inicial, el reconocimiento de 30 créditos ECTS para estancias cuatrimestrales o de 60 créditos ECTS para estancias de un curso académico completo.

En el supuesto de que las asignaturas ofrecidas por alguna de las universidades con las que la Universidad de Alcalá tiene suscrito un convenio de intercambio no permita el reconocimiento de un mínimo de 30 créditos por cuatrimestre, se valorará la conveniencia de reducir la duración media de la estancia de movilidad en esa universidad.

En los programas de movilidad sujetos a una convocatoria externa a la Universidad de Alcalá, el coordinador autorizará un contrato de estudios con una carga de créditos acorde con lo establecido en la convocatoria.

#### **Artículo 11. Reconocimiento de créditos por enseñanzas de Técnico Superior de Formación Profesional o equivalente.**

Con objeto de aplicar lo establecido en la disposición adicional primera, punto 3, apartados a) y b), de la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, se establece:

- a) Se reconocerán al menos 30 créditos por estudios de formación profesional de Técnico Superior en aquellos casos en que exista una relación directa entre la enseñanza universitaria del Grado y el Título de Técnico Superior.
- b) Siempre que las enseñanzas universitarias de Grado incluyan prácticas externas en empresas de similar naturaleza a las realizadas en los ciclos formativos, se podrán reconocer también los créditos asignados al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo del Título de Técnico Superior relacionado con dichas enseñanzas universitarias.

Las relaciones directas de los títulos universitarios de Grado con los títulos de Técnico Superior se concretarán mediante un acuerdo entre la Universidad y la Comunidad de Madrid, en virtud de lo establecido en el artículo 5 del RD 1618/2011.

De acuerdo al artículo 6 del RD 1618/2011, cuando el reconocimiento se solicite para cursar enseñanzas conducentes a la obtención de un título que dé acceso al ejercicio de una profesión regulada, deberá comprobarse que los estudios alegados responden a las condiciones exigidas a los currículos y planes de estudios cuya superación garantiza la cualificación profesional necesaria.

#### **Artículo 12. Constancia en el expediente académico.**

En general, los créditos reconocidos se aplicarán a las asignaturas del correspondiente plan de estudios de Grado, figurando en el expediente académico del estudiante el código y denominación de la asignatura que contempla el plan de estudios, acompañada de la observación, ¿créditos reconocidos¿.

No obstante,

- a) Los créditos reconocidos en aplicación de los artículos 3 y 4 de la presente normativa, podrán figurar en el expediente, en todo o en parte, con la denominación ¿Créditos de Formación Básica¿, acompañada de la observación, ¿créditos reconocidos¿.
- b) Los créditos reconocidos en aplicación del artículo 6 no incorporarán calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.
- c) Los créditos reconocidos en el apartado 1 del artículo 7 de la presente normativa, figurarán en el expediente del estudiante con la denominación de la asignatura origen del reconocimiento, acompañado de la observación ¿créditos reconocidos¿.
- d) Los créditos reconocidos en el apartado 2 del artículo 7 de la presente normativa, figurarán en el expediente del estudiante con la denominación de la asignatura origen del reconocimiento, acompañado de la observación ¿créditos reconocidos¿.

e) Los créditos reconocidos en el apartado 3 del artículo 7 y los contemplados en aplicación del artículo 9 de la presente normativa, figurarán en el expediente del estudiante con la denominación ¿Actividades Formativas Complementarias¿, acompañado de la observación ¿créditos reconocidos¿.

El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

f) Todos los créditos reconocidos computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente académico con las calificaciones que determine la Comisión de Docencia en su resolución según las calificaciones obtenidas en las asignaturas origen del reconocimiento, excepto los créditos reconocidos a los que hace mención el apartado b) y c) de este artículo y aquellos otros que la Comisión de Docencia determine en su resolución.

## **CAPÍTULO II. TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS**

### **Artículo 13. Ámbito de Aplicación.**

A los efectos de la presente normativa, se entiende por transferencia de créditos la constancia en el expediente académico del estudiante, de la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

### **Artículo 14. Procedimiento.**

El procedimiento administrativo para la transferencia de créditos se iniciará a solicitud del interesado. Para ello, el interesado deberá solicitar una certificación académica por traslado de expediente en el centro en que curso los estudios objeto de transferencia y, posteriormente, deberá presentar el resguardo de dicha solicitud en la secretaría de alumnos del centro donde se encuentra matriculado.

### **Artículo 15. Constancia en el expediente académico.**

Todos los créditos transferidos que figuren en el expediente académico serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003 de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título.

### **Disposición final**

La presente normativa entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad de Alcalá.

## **4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS**

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
Sesiones presenciales virtuales
Lecciones magistrales
Estudio del material básico
Lectura del material complementario
Trabajos, casos prácticos, test
Talleres de prácticas virtuales
Tutorías
Trabajo colaborativo
Realización de examen final presencial
Prácticas de laboratorios presenciales
Realización de prácticas externas
Redacción de la Memoria de Prácticas
Tutorías (prácticas)
Sesión inicial de presentación de Trabajo Fin de Grado
Lectura de material en el aula virtual (TFG)
Seminarios de Trabajo Fin de Grado
Tutorías individuales (TFG)
Sesiones grupales de Trabajo Fin de Grado
Elaboración del Trabajo Fin de Grado
Evaluación del Trabajo Fin de Grado
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Participación en foros y otros medios participativos
Realización de trabajos, proyectos y/o casos
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas
Test de autoevaluación
Prueba de evaluación final presencial
Evaluación del tutor externo
Memoria de prácticas
Estructura del Trabajo Fin de Grado
Defensa del Trabajo Fin de Grado
Contenido del Trabajo Fin de Grado

<b>5.5 NIVEL 1: Formación Básica</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
18		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Química</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Histobiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir y analizar los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</li> <li>- Elaborar de informes de las prácticas realizadas en los diferentes laboratorios.</li> <li>- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.</li> </ul>		

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Química:** La composición de la materia. Nomenclatura en química inorgánica y orgánica. La reacción química, estequiometría. El enlace químico. Termoquímica. Estados líquidos y sólidos. Cambios de estado. El estado gaseoso. Disoluciones. Equilibrio químico. Equilibrios ácido-base. Electroquímica.

*Talleres de Química:* Prácticas presenciales de laboratorio que inicien al alumno en las técnicas de laboratorio, en la adquisición de hábitos de trabajo seguros y habilidades para el uso correcto del instrumental de laboratorio y en las que se apliquen conceptos teóricos.

**Bioquímica:** Introducción a la bioquímica. Bioquímica estructural (Hidratos de carbono, Lípidos, Ácidos nucleicos, Proteínas, Membrana plasmática). Enzimología. Bioquímica metabólica (Metabolismo de hidratos de carbono, Metabolismo de lípidos, Metabolismo de compuestos nitrogenados, Rutas centrales del metabolismo intermediario).

*Talleres de Bioquímica:* Prácticas presenciales realizadas en laboratorios con los medios adecuados para desarrollar los diferentes experimentos propuestos. Estas prácticas han de permitir aplicar técnicas y manejar instrumentos, solucionar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar la capacidad de observación, análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

**Histobiología:** El conocimiento de la citoarquitectura tisular y orgánica es la base donde se asienta la comprensión de los procesos relacionados con la nutrición humana. Las alteraciones nutricionales que se producen en el ser humano tienen una base biológica e histológica que es necesario saber para, de esta manera, poder abordar y comprender de manera certera dicha patología.

*Talleres de Histobiología:* Prácticas presenciales realizadas en laboratorios con los medios adecuados para desarrollar los diferentes experimentos propuestos. Consistirán en el estudio microscópico de las estructuras que conforman órganos y tejidos.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de vida.

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.

CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.

CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------



Sesiones presenciales virtuales	45	100
Lecciones magistrales	18	0
Estudio del material básico	150	0
Lectura del material complementario	75	0
Trabajos, casos prácticos, test	51	0
Tutorías	48	30
Trabajo colaborativo	21	0
Realización de examen final presencial	6	100
Prácticas de laboratorios presenciales	36	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.		
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.		
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación en foros y otros medios participativos	5.0	10.0
Realización de trabajos, proyectos y/o casos	20.0	30.0
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas	20.0	20.0
Test de autoevaluación	5.0	10.0
Prueba de evaluación final presencial	40.0	40.0
<b>NIVEL 2: Estructura y Funcionamiento del Cuerpo Humano</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
12	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>

No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Anatomía Humana</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fisiología Humana</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

NIVEL 3: Inmunología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir la estructura y función del cuerpo humano, sus órganos y sistemas, desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</li> <li>- Explicar los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional.</li> <li>- Elaborar informes de las prácticas en los diferentes laboratorios.</li> <li>- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Anatomía Humana:</b> Morfología y organización estructural, posición espacial y significado funcional de los distintos sistemas y aparatos del cuerpo humano.</p> <p><i>Talleres de Anatomía Humana:</i> Prácticas presenciales sobre osteología, Modelos estructurales integrados, Prosecciones/Disecciones Anatómicas.</p> <p><b>Fisiología Humana:</b> Conceptos básicos de fisiología humana y principios de homeostasis. Funciones fisiológicas de los distintos órganos y sistemas en el ser humano sano. Mecanismos de regulación y control.</p> <p><i>Talleres de Fisiología Humana:</i> Exploraciones fisiológicas en animales y humanos, basados en los conocimientos teóricos.</p> <p><b>Inmunología:</b> Bases moleculares y celulares del sistema inmunológico. Organización espacial del sistema inmune. Comunicación y regulación de los componentes celulares del sistema inmune. Fracaso del sistema inmune.</p> <p><i>Talleres de Inmunología:</i> Realizar técnicas básicas de laboratorio para el manejo, caracterización y estudio del comportamiento de las principales células del sistema inmune</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.		
CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.		
CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	45	100
Lecciones magistrales	18	0
Estudio del material básico	150	0
Lectura del material complementario	75	0
Trabajos, casos prácticos, test	51	0
Tutorías	48	30
Trabajo colaborativo	21	0
Realización de examen final presencial	6	100
Prácticas de laboratorios presenciales	36	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.		
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.		
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en foros y otros medios participativos	5.0	10.0
Realización de trabajos, proyectos y/o casos	20.0	30.0
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas	20.0	20.0
Test de autoevaluación	5.0	10.0
Prueba de evaluación final presencial	40.0	40.0
<b>NIVEL 2: Bases Psicológicas del Comportamiento Humano</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Psicología y Comportamiento Alimentario</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir e interpretar las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</li> <li>- Recopilar, analizar y sintetizar información, planificar negociación, gestión de conflictos, comunicación de noticias y prescripciones, con personas sin preparación y con expertos de otros campos.</li> <li>- Exposición oral de cuestiones relativas a la psicología en materia de alimentación.</li> <li>- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Psicología y Comportamiento Alimentario:</b></p> <p>Fundamentos psicológicos del comportamiento alimentario y su evolución histórica. Respuestas psicológicas ante diferentes situaciones y emociones. Trastornos de la conducta alimentaria clínicas. Abordaje psicológico de los trastornos de la alimentación.</p> <p><i>Talleres de Psicología y Comportamiento Alimentario:</i> Abordaje integral de los pacientes con necesidades nutricionales especiales y con trastornos de la conducta alimentaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de vida.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Organizar y planificar las tareas aprovechando los recursos, el tiempo y las competencias de manera óptima.		
CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.		
CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.		
CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		

CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Sesiones presenciales virtuales	15	100
Lecciones magistrales	6	0
Estudio del material básico	50	0
Lectura del material complementario	25	0
Trabajos, casos prácticos, test	21	0
Talleres de prácticas virtuales	8	25
Tutorías	16	30
Trabajo colaborativo	7	0
Realización de examen final presencial	2	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.		
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.		
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación en foros y otros medios participativos	5.0	10.0
Realización de trabajos, proyectos y/o casos	20.0	30.0
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas	20.0	20.0
Test de autoevaluación	5.0	10.0
Prueba de evaluación final presencial	40.0	40.0
<b>NIVEL 2: Antropología y Sociología de la Alimentación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Antropología de la Alimentación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</li> <li>- Exposición oral -individual y de grupo- de cuestiones relativas a la antropología de las diferentes culturas en materia de alimentación.</li> <li>- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Antropología de la Alimentación:</b></p> <p>La dimensión cultural y social del fenómeno alimentario. Condicionantes biológicos de la alimentación. Nutrición, cultura y adaptación. Relaciones sociales y alimentación.</p> <p><i>Talleres de Antropología de la Alimentación:</i> Casos prácticos tendentes a la valoración de índices antropométricos del estado nutricional en diferentes poblaciones.</p>		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Organizar y planificar las tareas aprovechando los recursos, el tiempo y las competencias de manera óptima.		
CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.		
CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.		
CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	15	100
Lecciones magistrales	6	0
Estudio del material básico	50	0
Lectura del material complementario	25	0
Trabajos, casos prácticos, test	21	0
Talleres de prácticas virtuales	8	25
Tutorías	16	30
Trabajo colaborativo	7	0
Realización de examen final presencial	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.		
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.		
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Participación en foros y otros medios participativos	5.0	10.0
Realización de trabajos, proyectos y/o casos	20.0	30.0
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas	20.0	20.0
Test de autoevaluación	5.0	10.0
Prueba de evaluación final presencial	40.0	40.0
<b>NIVEL 2: Técnicas de Comunicación Aplicables en Alimentación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>

No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar los distintos métodos educativos en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. Demostrar que se tienen habilidades de trabajo en equipo.</li> <li>- Aplicar las técnicas de edición, maquetación, compartición y distribución de contenido digital, así como el uso de este contenido en múltiples entornos de tipo profesional.</li> <li>- Manejar el tratamiento de información digital que cubra los aspectos de tratamiento más demandados en un entorno de uso diario.</li> <li>- Recopilar, analizar y sintetizar información, planificar negociación, gestión de conflictos, comunicación de noticias y prescripciones..., con personas sin preparación y con expertos de otros campos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud:</b></p> <p>Introducción y evolución de las TICs. Hojas de Cálculo y Software de gestión de bases de datos que permitan operar y gestionar grandes volúmenes de información. Procesadores de texto y MS PowerPoint para mejorar los canales de comunicación. Internet y los diferentes servicios asociados a la web 2.0: herramientas de almacenamiento (la nube), agregadores de contenido (RSS), los Blogs. Redes Sociales para mejorar la difusión de la información y los contenidos generados. LOPD y aspectos éticos de esta difusión para entender los aspectos legales ligados a la difusión de la información.</p> <p><i>Talleres de TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud:</i> Prácticas virtuales realizadas a través de la plataforma de CUNIMAD con los medios adecuados para desarrollar los diferentes programas y aplicaciones propuestos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Organizar y planificar las tareas aprovechando los recursos, el tiempo y las competencias de manera óptima.		

CT2 - Identificar las nuevas tecnologías como herramientas didácticas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje grupal.		
CT3 - Desarrollar habilidades de comunicación, escritas y orales, para realizar atractivas y eficaces presentaciones de información profesional.		
CT4 - Adquirir la capacidad de trabajo independiente, impulsando la organización y favoreciendo el aprendizaje autónomo.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Sesiones presenciales virtuales	15	100
Lecciones magistrales	6	0
Estudio del material básico	50	0
Lectura del material complementario	25	0
Trabajos, casos prácticos, test	21	0
Talleres de prácticas virtuales	8	25
Tutorías	16	30
Trabajo colaborativo	7	0
Realización de examen final presencial	2	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluirían las clases presenciales virtuales, lecciones magistrales, etc. Dichos métodos promueven el conocimiento por comprensión, crean la necesidad de seguir aprendiendo, involucran al estudiante y le dotan de responsabilidad y protagonismo en su aprendizaje.		
Métodos orientados a la discusión y/o al trabajo en equipo: laboratorios, trabajo colaborativo, foros, etc. Dichos métodos promueven las habilidades sociales (dinámica de grupo, resolución de problemas...), elevan el grado de motivación, el compromiso y la responsabilidad, el entrenamiento en habilidades profesionales, etc.		
Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, lecturas de material complementario... Dichos métodos permiten que el alumno establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, planifica y organiza su trabajo...		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación en foros y otros medios participativos	5.0	10.0
Realización de trabajos, proyectos y/o casos	20.0	30.0
Prueba de evaluación de talleres de Prácticas	20.0	20.0
Test de autoevaluación	5.0	10.0
Prueba de evaluación final presencial	40.0	40.0
<b>NIVEL 2: Estadística Aplicada a las Ciencias de la Salud</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		