

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN 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		
MARIA TERESA IRUELA DEVESA		Técnica Gestión de la Calidad		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF		02243368V		
REPRESENTANTE LEGAL				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
MARÍA SOLEDAD MORALES LADRÓN		Vicerrectora Gestión de la Calidad		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF		52110092G		
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
Edificio Cisneros. Plaza de San Diego		28801	Alcalá de Henares	618938582
E-MAIL		PROVINCIA		FAX
marisol.morales@uah.es		Madrid		918854145



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, AM 22 de diciembre de 2019
	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.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Salud	Terapia y rehabilitación	
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Dietista-Nutricionista		
RESOLUCIÓN	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
NORMA	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Fundación para el Conocimiento Madrimasd				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Alcalá				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
029	Universidad de Alcalá			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
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
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Alcalá

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
28054245	Centro de Educación Superior CUNIMAD

1.3.2. Centro de Educación Superior CUNIMAD

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	Sí	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN



100	100	100
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
100	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	75.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	48.0
RESTO DE AÑOS	24.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://static.cunimad.edu.es/normativa/Normativa-matricula-regimen-permanencia-estudios-Grado-1.pdf		
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	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
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
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.
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.
3.2 COMPETENCIAS 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.
3.3 COMPETENCIAS 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.
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.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
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.
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.

Para la comprensión y seguimiento de los estudios en lengua castellana, será necesario ser hablantes nativos del español o acreditar un dominio de la lengua española equivalente al nivel mínimo de B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER). Los certificados admitidos se encuentran en <http://www.crue.org/Documentos%20compartidos/Certificados%20para%20la%20acreditación%20de%20niveles%20de%20español.pdf>. En el caso de no poder acreditar el nivel B2 mediante certificado o justificante, CUNIMAD podrá realizar una prueba interna para comprobar el nivel de los futuros participantes. Dicha prueba consistirá en un examen donde se evaluarán las cuatro destrezas, siguiendo las orientaciones del MCER.

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	CÁRTER	ECTS
Módulo 2: Alimentación Equilibrada	320	Dietética	Obligatoria	6
		Nutrición	Obligatoria	6



bra- da				
Mó- dulo 3: Die- tote- ra- pia	240	Die- tote- ra- pia	Obli- ga- toria	6
Mó- dulo 4: Con- trol Ali- men- tario	190	Con- trol de Cali- dad en la In- dus- tria Ali- men- taria	Obli- ga- toria	6
Mó- dulo 5: Mi- cro- bio- lo- gía e Hi- gie- ne Ali- men- taria	240	Hi- gie- ne y Se- guri- dad Ali- men- taria	Obli- ga- toria	6
Mó- dulo 6: Edu- ca- ción Sa- nita- ria y Pro- mo- ción de la Sa- lud	160	Edu- ca- ción Nu- tri- cio- nal	Obli- ga- toria	6
Mó- dulo 7: Fi- sio- pa- tolo- gía Apli- cada a la Die- tética	225	Fi- sio- pa- tolo- gía	Obli- ga- toria	6



Módulo Profesional: Formación en el Centro de Trabajo (400 h) + M1: Organización y gestión del área de trabajo (95 h)	400* 95	Prácticas Externas I	Prácticas Externas	9
		Prácticas Externas II	Prácticas Externas	9

* 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 propuestas 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 ζ tabla de adaptación ζ 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

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
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
5.3 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...
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
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



5.5 NIVEL 1: Formación Básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
18		
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: Química		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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	Cuatrimestral
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"> - Describir y analizar los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. - Elaborar de informes de las prácticas realizadas en los diferentes laboratorios. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		



5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p><i>Talleres de Química:</i> 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.</p> <p>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).</p> <p><i>Talleres de Bioquímica:</i> 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.</p> <p>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.</p> <p><i>Talleres de Histobiología:</i> 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.</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.		
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
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
NIVEL 2: Estructura y Funcionamiento del Cuerpo Humano		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
12	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: Anatomía Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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: Fisiología Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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: Inmunología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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"> - 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. - Explicar los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional. - Elaborar informes de las prácticas en los diferentes laboratorios. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Anatomía Humana: 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>Fisiología Humana: 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>Inmunología: 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		
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.		
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.		
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
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
NIVEL 2: Bases Psicológicas del Comportamiento Humano		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
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: Psicología y Comportamiento Alimentario		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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"> - Describir e interpretar las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. - 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. - Exposición oral de cuestiones relativas a la psicología en materia de alimentación. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Psicología y Comportamiento Alimentario:</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.

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

NIVEL 2: Antropología y Sociología de la Alimentación

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Artes y Humanidades	Antropología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
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: Antropología de la Alimentación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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"> - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. - Exposición oral -individual y de grupo- de cuestiones relativas a la antropología de las diferentes culturas en materia de alimentación. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Antropología de la Alimentación:</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
NIVEL 2: Técnicas de Comunicación Aplicables en Alimentación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
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: TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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"> - 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. - 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. - Manejar el tratamiento de información digital que cubra los aspectos de tratamiento más demandados en un entorno de uso diario. - 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. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud:</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>		
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.		
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		
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		
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.		
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
NIVEL 2: Estadística Aplicada a las Ciencias de la Salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
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: Bioestadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
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"> - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. - Realizar ejercicios de aplicación de los procedimientos estadísticos para interpretar datos científicos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bioestadística: Procedimientos de muestreo y descripción de datos, Probabilidad, Test de hipótesis, Diseño de experimentos, Introducción al Cálculo Diferencial e Integral.</p> <p><i>Talleres de Bioestadística:</i> Aplicar o interpretar los principios básicos desarrollados en las clases teóricas en sistemas reales.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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.		
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.		
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		
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.		
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.		
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

5.5 NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Ciencias de los Alimentos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	24

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
12	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: Bromatología

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral

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: Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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: Bromatología Descriptiva		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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: Análisis de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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"> • Demostrar un conocimiento amplio y una aplicación práctica sobre los distintos alimentos, su composición química, su valor nutritivo y sus propiedades. • Manejar e interpretar de modo práctico las bases de datos y las tablas de composición de alimentos. • Aplicar las bases del análisis bromatológico. • Elaborar informes en relación a la composición de productos alimentarios. • Realizar informe de prácticas en relación con el análisis de los alimentos realizado en el laboratorio, en los que se deberá justificar la técnica utilizada, sus ventajas y/o limitaciones, etc. • Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bromatología: Componentes, propiedades físicas, químicas y sensoriales, función en el alimento, Mecanismos de alteración y sus consecuencias en el alimento, Modificaciones en los alimentos durante su procesado industrial y/o elaboración culinaria.</p> <p><i>Talleres de Bromatología:</i> Prácticas que permitan la adquisición de destreza y habilidades necesarias para la aplicación de los conocimientos teóricos al análisis básico de alimentos y la elaboración de un informe bromatológico.</p> <p>Tecnología de los Alimentos: Procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. Modificaciones nutricionales y funcionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.</p> <p><i>Talleres de Tecnología de los alimentos:</i> Prácticas sobre diferentes técnicas de conservación de alimentos y resolución de problemas reales.</p> <p>Bromatología Descriptiva: Composición (nutrientes y otros componentes) y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos. Aditivos y Adyuvantes Alimentarios. Productos destinados a una alimentación especial.</p> <p><i>Talleres de Bromatología Descriptiva:</i> Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos mediante determinaciones de caracterización y composición de distintos grupos de alimentos.</p> <p>Análisis de los Alimentos: Composición química, valor nutritivo, biodisponibilidad de los componentes y propiedades físico-químicas y sensoriales de los diferentes grupos de alimentos. Técnicas instrumentales de análisis de los alimentos: preparación de la muestra, técnicas moleculares, cromatografía y técnicas afines, electroforesis, técnicas espectroscópicas avanzadas. Análisis de componentes, residuos y contaminantes químicos de los alimentos. Fundamentos teóricos y conceptos generales del análisis sensorial de los alimentos. Tipos de pruebas y evaluación sensorial de los alimentos. Muestreo y tratamiento de la muestra en el análisis de los alimentos. Métodos de análisis: físico-químicos, biológicos y sensoriales. Estudio de al-</p>		



gunos grupos seleccionados de alimentos. Análisis de aditivos alimentarios. Calidad en el laboratorio. Legislación y normativa nacional e internacional en análisis de alimentos.

Talleres de Análisis de los Alimentos: Talleres presenciales en los que se procederá al análisis de diversos grupos de alimentos y redacción del correspondiente informe.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas correspondientes a la actividad formativa ¿Talleres de prácticas virtuales¿ de esta materia corresponden a la asignatura ¿Tecnología de los Alimentos¿, distribuyéndose las horas de prácticas de laboratorios presenciales entre el resto de las asignaturas de la materia (12 horas por cada una de las asignaturas).

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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.

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.

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.

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.

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.		
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.		
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.		
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	60	100
Lecciones magistrales	24	0
Estudio del material básico	200	0
Lectura del material complementario	100	0
Trabajos, casos prácticos, test	72	0
Talleres de prácticas virtuales	8	25
Tutorías	64	30
Trabajo colaborativo	28	0
Realización de examen final presencial	8	100
Prácticas de laboratorios presenciales	36	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Métodos de enseñanza basados en las distintas formas de expresión: donde se incluíran 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
NIVEL 2: Agentes Contaminantes		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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: Microbiología y Parasitología de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	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: Toxicología de los Alimentos		



5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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"> - Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación. - Reconocer y saber distinguir las propiedades farmacológicas, potenciales reacciones adversas y toxicidad de los distintos grupos terapéuticos y sustancias tóxicas. - Reunir habilidades en las diferentes actividades analíticas del área sanitaria. - Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Microbiología y Parasitología de los Alimentos: Conceptos básicos de microbiología y parasitología. Microbiología y parasitología de los diferentes alimentos, genética microbiana e ingeniería genética. Antimicrobianos: mecanismos de acción y resistencia. Enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos e intoxicaciones microbianas. Aspectos microbiológicos del deterioro de los principales grupos de alimentos. Aplicación de la microbiología en la tecnología alimentaria.</p> <p><i>Talleres de Microbiología y Parasitología de los Alimentos:</i> Prácticas presenciales realizadas sobre el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos.</p> <p>Toxicología de los Alimentos: Principios básicos de la toxicología: Naturaleza, origen y formación de sustancias presentes en los alimentos que producen efectos adversos a la salud humana: Agentes tóxicos naturales. Aditivos. Contaminantes. Tóxicos generados durante el procesado del alimento.</p> <p><i>Talleres de Toxicología de los Alimentos:</i> Talleres en los que se apliquen los diferentes aspectos estudiados acerca de las diferentes sustancias nocivas presentes en los alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		



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		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	30	100
Lecciones magistrales	12	0
Estudio del material básico	100	0
Lectura del material complementario	50	0
Trabajos, casos prácticos, test	34	0
Tutorías	32	30
Trabajo colaborativo	14	0
Realización de examen final presencial	4	100
Prácticas de laboratorios presenciales	24	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
5.5 NIVEL 1: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Higiene y Seguridad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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: Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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"> • Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación. • Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. • Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Higiene y Seguridad Alimentaria: Estudio de los factores implicados en la valoración de riesgos y el análisis de beneficio-riesgo de los alimentos. Planes Generales de Higiene. Trazabilidad alimentaria.</p> <p><i>Talleres de Higiene y Seguridad Alimentaria:</i> Talleres virtuales sobre buenas prácticas de higiene y seguridad a lo largo de la cadena alimentaria y elaboración de informes que integren los conceptos teóricos con la práctica.</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.	
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.	
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.	
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.	
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.	
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	
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		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
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
NIVEL 2: Gestión de la Calidad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		



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: Control de Calidad en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
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"> • Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. • Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. • Evaluar el cumplimiento del asesoramiento científico y técnico sobre los productos alimenticios. • Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación. • Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios. • Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Control de Calidad en la Industria Alimentaria: Calidad y seguridad de los alimentos. Control de calidad en la industria alimentaria. Control oficial. Organismos europeos y nacionales. Normas de calidad. Métodos oficiales de análisis. Inspección de los alimentos. Implantación y control de sistemas de seguridad alimentaria.</p> <p><i>Talleres de Control de Calidad:</i> Talleres presenciales en los que se analizarán parámetros de control de calidad y seguridad de distintos grupos de alimentos comerciales.</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.		
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.		
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.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
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		
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		
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.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
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	17	0
Tutorías	16	30
Trabajo colaborativo	7	0
Realización de examen final presencial	2	100
Prácticas de laboratorios presenciales	12	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
NIVEL 2: Economía y Gestión		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
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: Economía y Gestión de Empresas Alimentarias			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Cuatrimestral 1		ECTS Cuatrimestral 2	
ECTS Cuatrimestral 4		ECTS Cuatrimestral 5	
ECTS Cuatrimestral 7		ECTS Cuatrimestral 8	
6			
ECTS Cuatrimestral 10		ECTS Cuatrimestral 11	
		ECTS Cuatrimestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> Interpretar y ejecutar los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias incluyendo el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios. Aplicar los fundamentos prácticos y teóricos que permiten participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>Economía y Gestión de Empresas Alimentarias: Distribución y comercialización de productos alimenticios, consumo alimentario, organización y gestión de empresas alimentarias. Gestión de recursos alimentarios.</p> <p><i>Talleres de Economía y Gestión de Empresas Alimentarias:</i> Talleres virtuales adecuados para desarrollar los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.</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.			
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.		
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.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
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		
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		
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.		
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

5.5 NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Función Endocrina y Fisiopatología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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: Endocrinología Aplicada

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral

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: Fisiopatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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"> - Discernir los conceptos de salud y enfermedad. - Reconocer los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional. - Evaluar las disfunciones ocasionadas por las diversas patologías sobre el estado nutricional de sujetos y/o grupos, y especialmente las derivadas de las disfunciones endocrinas. - Identificar los aspectos hereditarios de las enfermedades relacionadas con la nutrición. - Recabar información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etio-patogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad. - Identificar la implicación nutricional de las distintas patologías. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Endocrinología Aplicada: Conceptos básicos de endocrinología humana y principios de homeostasis. Funciones del sistema endocrino. Mecanismos de regulación y control. Interacciones entre los sistemas endocrino, nervioso e inmune.</p> <p><i>Talleres de Endocrinología Aplicada:</i> Talleres virtuales orientados para poner en práctica los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.</p>		



Fisiopatología: Conceptos básicos de fisiopatología y principios de equilibrio homeostático en la salud y en la enfermedad. Etiología, mecanismos fisiopatológicos y semiología básica del desequilibrio homeostático en los distintos sistemas del ser humano.

Talleres de Fisiopatología: Talleres virtuales orientados a desarrollar los diferentes aspectos estudiados sobre alteraciones en diferentes sistemas.

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.

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.

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.

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

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

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.



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.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	30	100
Lecciones magistrales	12	0
Estudio del material básico	100	0
Lectura del material complementario	50	0
Trabajos, casos prácticos, test	42	0
Talleres de prácticas virtuales	16	25
Tutorías	32	30
Trabajo colaborativo	14	0
Realización de examen final presencial	4	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
NIVEL 2: Nutrición en Estados Fisiológicos y Patológicos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6



ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		12
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: Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
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: Nutrición en las Etapas de la Vida		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
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: Nutrición Clínica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		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: Alimentación y Actividad Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		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"> Realizar historias dietéticas personales y valorar el estado nutricional en individuos sanos y enfermos. Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro de equipo multidisciplinar correspondiente. Interpretar los protocolos de alimentación artificial e implantar las técnicas y cuidados oportunos. Valorar los distintos tratamientos dietéticos y sus potenciales incompatibilidades en concreto las relacionadas con las interacciones alimentos-medicamentos. Asesorar las ayudas ergogénicas y diferenciarlas del doping. Diseñar un programa de ejercicio físico, sencillo, práctico, de forma individualizada, combinándolo con un plan de alimentación adecuado para cada patología o situación fisiológica. Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nutrición: Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. Componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos: función, necesidades y recomendaciones, fuentes y utilización metabólica. Equilibrio energético y nutricional. Interacción de y entre nutrientes. Valoración del estado nutricional individual.</p> <p><i>Talleres de Nutrición:</i> Talleres presenciales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.</p> <p>Nutrición en las Etapas de la Vida: Cambios fisiológicos. Importancia de la Nutrición en estos periodos y Necesidades nutricionales en las diferentes etapas vitales: embarazo y lactación; lactancia; infancia y adolescencia y senescencia.</p> <p><i>Talleres de Nutrición en las distintas Etapas de la Vida:</i> Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.</p> <p>Nutrición Clínica: Alimentación y enfermedad. Relaciones etiológicas. Adaptaciones metabólicas y requerimientos nutricionales en situaciones patológicas. Soporte nutricional. Reacciones adversas a los alimentos. Nutrición en las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, enfermedad cardiovascular, diabetes u obesidad, y en sus complicaciones.</p> <p><i>Talleres de Nutrición Clínica:</i> Talleres virtuales orientados a practicar sobre el papel de los componentes de los alimentos en la prevención y/o tratamiento de algunas de las enfermedades de mayor prevalencia.</p> <p>Alimentación y Actividad Física: Fundamentos del binomio alimentación-actividad física en diferentes etapas vitales. Respuestas metabólicas, hormonales a la actividad física. Práctica de ejercicio y prevención y tratamiento de las enfermedades.</p> <p><i>Talleres de Alimentación y Actividad Física:</i> Talleres virtuales en los que se simularán casos prácticos de pacientes que acuden a consulta de Dietista.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las horas de Prácticas de laboratorios presenciales de esta materia corresponden a la asignatura ¿Nutrición¿.		
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.		
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.		
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.
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.
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
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
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.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
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.
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.		
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.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	60	100
Lecciones magistrales	24	0
Estudio del material básico	200	0
Lectura del material complementario	100	0
Trabajos, casos prácticos, test	80	0
Talleres de prácticas virtuales	24	25
Tutorías	64	30
Trabajo colaborativo	28	0
Realización de examen final presencial	8	100
Prácticas de laboratorios presenciales	12	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
NIVEL 2: Farmacología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
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: Farmacología Aplicada a la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
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"> • Valorar los distintos tratamientos dietéticos y sus potenciales incompatibilidades en concreto las relacionadas con las interacciones alimentos medicamentos. • Asesorar sobre el tratamiento farmacológico en las patologías relacionadas con la Alimentación y la Nutrición. • Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Farmacología Aplicada a la Nutrición: Estudio de los fármacos: origen, mecanismos de acción y efectos que producen en el organismo. Indicaciones terapéuticas y usos clínicos, sus interacciones, y sus reacciones adversas. Interacciones entre los alimentos y los fármacos y reacciones sinérgicas o adversas que pueden dar lugar con otros fármacos y con alimentos referente a la prevención y tratamiento dietético-nutricional de las enfermedades.</p> <p><i>Talleres de Farmacología Aplicada a la Nutrición:</i> Talleres presenciales sobre técnicas y modelos empleados en farmacología experimental y bases de datos genómicos y proteómicos de relevancia en Farmacología.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



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.		
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.		
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		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
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		
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
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	17	0
Tutorías	16	30
Trabajo colaborativo	7	0
Realización de examen final presencial	2	100
Prácticas de laboratorios presenciales	12	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
NIVEL 2: Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	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: Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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: Dietoterapia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		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"> - Aplicar las técnicas básicas empleadas en el campo de la Dietética. - Interpretar tablas de composición de alimentos y bases de datos para la confección de dietas. - Realizar historias dietéticas personales y valoraciones del estado nutricional. - Realizar consejo dietético y nutricional para la implantación dietas para individuos o colectividades sanas o enfermas. - Diseñar dietas mediante el empleo de los programas informáticos existentes. - Diseñar estrategias de intervención dietético-nutricional en personas sanas y enfermas. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Dietética: Bases y pautas de una alimentación saludable para las diferentes etapas vitales. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Patrones alimentarios basados en la multiculturalidad, con especial referencia a la dieta mediterránea y que son útiles en la prevención de patologías crónicas de base nutricional.</p> <p><i>Talleres de Dietética:</i> Talleres virtuales orientados a diseñar dietas personalizadas en pacientes sanos.</p> <p>Dietoterapia: Planificación y diseño de las estrategias de intervención dietético- nutricional de la persona enferma en relación con la identificación y valoración del riesgo nutricional y su patología. Pautas dietéticas en las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, enfermedad cardiovascular, diabetes u obesidad, y en sus complicaciones.</p> <p><i>Talleres de Dietoterapia:</i> Talleres virtuales orientados a practicar sobre intervenciones dietético-nutricionales en distintas patologías.</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.		
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.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de 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.
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.
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.
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
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
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.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
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.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	30	100
Lecciones magistrales	12	0
Estudio del material básico	100	0
Lectura del material complementario	50	0
Trabajos, casos prácticos, test	42	0
Talleres de prácticas virtuales	16	25
Tutorías	32	30
Trabajo colaborativo	14	0
Realización de examen final presencial	4	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
5.5 NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6	6	
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: Restauración Colectiva		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
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: Nutrición Comunitaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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: Alimentación y Cultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
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"> Realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición. Diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas). Realizar proyectos en los que se planifiquen políticas alimentario-nutricionales para la población sana y enferma. Identificar la evolución de la alimentación, la nutrición y la dietética. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. Realizar informes sobre la influencia de diferentes factores en la alimentación. Realizar informes sobre la desmitificación de determinadas creencias. 		



- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Restauración Colectiva: Alimentación en colectividades. Sistemas de planificación, producción, distribución y consumo de alimentos en diferentes tipos de colectividades: hospitales, centros geriátricos, empresas, comedores escolares. Gestión de la calidad en restauración colectiva. Legislación en restauración colectiva.

Talleres de Restauración Colectiva: Talleres virtuales adecuados para desarrollar los diferentes aspectos de diseño y gestión en establecimientos de restauración colectiva integrando los conceptos teóricos con la práctica.

Nutrición Comunitaria: Nutrición Comunitaria. Intervención Comunitaria. Programas de vigilancia nutricional. Nutrición Comunitaria en la prevención de enfermedades crónicas. Estrategias de intervención Comunitaria.

Talleres de Nutrición Comunitaria: Talleres virtuales adecuados para desarrollar los diferentes aspectos de planificación, diseño y evaluación de Programas en Nutrición Comunitaria.

Alimentación y Cultura: Dimensiones histórica, social, política, cultural y económica de la alimentación humana. Sistema alimentario y funciones socioculturales de la alimentación. Orden culinario e ideología alimentaria. Patrimonio alimentario. Prescripciones alimentarias de carácter secular, religioso y mágicas. Alimentación y diferenciación social. Factores socioculturales de riesgos y crisis alimentarias y de trastornos alimentarios asociados a la alimentación. Mitos en alimentación.

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.

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.

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.

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.

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		
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.		
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.		
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.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
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.		
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.		
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	71	0
Talleres de prácticas virtuales	16	25
Tutorías	48	30
Trabajo colaborativo	21	0
Realización de examen final presencial	6	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
NIVEL 2: Educación Nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
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: Educación Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
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"> • Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. • Resolución de casos en relación al asesoramiento dietético y nutricional dirigido a personas sanas o enfermas, a nivel individual o colectivo. • Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Educación Nutricional: Educación nutricional. Teorías y modelos conceptuales. Planificación en educación alimentario-nutricional y sus fases en el desarrollo de un proyecto. Ámbitos de actuación en personas sanas o enfermas. Programas de intervención dietética y/o conductual.</p> <p><i>Talleres de Educación Nutricional:</i> Talleres virtuales adecuados para desarrollar los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.</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.		
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.		
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.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
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.		
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		
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.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	15	0
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

NIVEL 2: Legislación y Ética Profesional

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	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: Deontología y Legislación Alimentaria

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6



	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"> Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y 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. Interpretar la legislación Alimentaria Nacional e Internacional. Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Deontología y Legislación Alimentaria: Marco Jurídico de la Nutrición Humana y Dietética. Derecho alimentario. Legislaciones española y comunitaria en materia alimentaria: alimentos, industrias alimentarias, productos alimentarios y manipuladores de alimentos. Legislaciones española y comunitaria sobre elaboración, transformación, conservación, envasado, comercialización, publicidad y consumo de los mencionados productos.</p> <p><i>Talleres de Deontología y Legislación Alimentaria:</i> Talleres virtuales sobre aspectos legislativos de diferentes alimentos que integren los conceptos teóricos con la práctica.</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.		
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.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
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		
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		
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.		
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.		
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
5.5 NIVEL 1: Practicum y Trabajo Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Practicum		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	18	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		9
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	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: Prácticas Externas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		9
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: Prácticas Externas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



	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"> • Aplicar las competencias adquiridas en actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos de actuación. • Planificar, desarrollar, argumentar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Prácticas Externas</p> <p>En este módulo el alumno aplicará los conocimientos, habilidades y actitudes que ha ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje y que serán, tal y cómo se reflejan en la Orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo: <i>"realizar Prácticas preprofesionales, 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"</i>.</p> <p>El Practicum se llevará a cabo en servicios o centros públicos y privados que han sido seleccionados tanto por su relevancia como por la calidad profesional de los profesionales que tutorizarán dichas prácticas. Para la realización de estas prácticas, se han establecido los convenios oportunos con los organismos y centros responsables. Dichos convenios se recogen en el apartado 7.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Los horarios de realización de las prácticas se establecerán de acuerdo con las características de las mismas y las disponibilidades de la institución colaboradora. Los horarios, en todo caso, serán compatibles con la actividad académica, formativa y de representación y participación desarrollada por el estudiante en la Universidad.</p>		
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.		
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.		
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.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Organizar y planificar las tareas aprovechando los recursos, el tiempo y las competencias de manera óptima.		
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		
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.		
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.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	6	100
Realización de prácticas externas	316	100
Redacción de la Memoria de Prácticas	84	0
Tutorías (prácticas)	44	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
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
Evaluación del tutor externo	50.0	50.0
Memoria de prácticas	50.0	50.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	12	
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	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	12	
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		
Planificar, desarrollar, argumentar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El trabajo consistirá en la puesta en práctica de conocimientos, habilidades y actitudes que han ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje. El alumno deberá desarrollar un trabajo coherente, con una duración realista en cuanto a los objetivos que se pretendan. Se tratará de ofrecer un trabajo original, mediante la búsqueda de fuentes y aportación personal del alumno. Si el trabajo es de tipo experimental se utilizarán métodos analíticos siendo éste el núcleo del trabajo, más que el estudio de antecedentes, que por otro lado nunca debe faltar.</p> <p>La temática del trabajo será transversal, versando sobre alguna/s de las asignaturas cursadas en los módulos de Ciencia de los Alimentos, Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad o Salud Pública y Nutrición Comunitaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
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		
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.		
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		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión inicial de presentación de Trabajo Fin de Grado	2	100
Lectura de material en el aula virtual (TFG)	5	0
Seminarios de Trabajo Fin de Grado	5	100
Tutorías individuales (TFG)	6	100
Sesiones grupales de Trabajo Fin de Grado	3	100
Elaboración del Trabajo Fin de Grado	277	0
Evaluación del Trabajo Fin de Grado	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
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
Estructura del Trabajo Fin de Grado	20.0	20.0



Defensa del Trabajo Fin de Grado	30.0	30.0
Contenido del Trabajo Fin de Grado	50.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Asignaturas Optativas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Asignaturas Optativas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
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	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Genómica Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	
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	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Técnicas de Investigación en Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	
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	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Alimentación Pediátrica			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Alimentación en Geriátrica			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Alimentos Funcionales			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Alergias e Intolerancias Alimentarias			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		3	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Asignatura Transversal			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>Los resultados del aprendizaje dependen de las asignaturas concretas que elija el estudiante para completar el módulo optativo.</p> <p>Genómica Nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Describir la naturaleza y factores que influyen en la interacción entre los nutrientes y los genes. - Elaborar documentos de forma sistemática y rigurosa en el campo de la nutrigenómica. - Elaborar proyectos de investigación en el ámbito de la Nutrición Molecular. - Aplicar los conocimientos de los nutrientes como reguladores del metabolismo, para la promoción de la salud. - Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos. 			



Técnicas de Investigación en Nutrición:

- Aplicar el método científico a la Investigación en Nutrición
- Interpretar, elaborar y redactar informes y trabajos de investigación.
- Proceder a la difusión y divulgación de informes y trabajos de investigación.
- Aplicar el desarrollo y la innovación científica y analizar sus repercusiones económicas.
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

Alimentación Pediátrica:

- Evaluar el estado nutricional de niños y adolescentes.
- Planificar una dieta en función del estado nutricional, intolerancia o enfermedad.
- Planificar dietas para centros escolares y sanitarios.
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

Alimentación en Geriatría:

- Evaluar el estado nutricional de un adulto mayor.
- Planificar una dieta en función del estado nutricional del adulto mayor.
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

Alimentos Funcionales:

- Diseñar y utilizar los alimentos funcionales en relación con el objetivo nutricional perseguido.
- Aplicar la legislación actual a este tipo de alimentos.
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

Alergias e Intolerancias Alimentarias:

- Describir e interpretar las bases fisiológicas relacionadas con las diferentes reacciones adversas.
- Reconocer la problemática social que suponen estas reacciones adversas a los alimentos.
- Recopilar, analizar y sintetizar información para planificar la alimentación de personas afectas por estas reacciones adversas.
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos.

Asignatura Transversal

- Los resultados de aprendizaje de esta asignatura dependen de la asignatura que el estudiante curse de aquellas ofertadas como asignaturas transversales por el Centro Adscrito CUNIMAD.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Genómica Nutricional: Concepto de Genómica Nutricional. Estudio de las bases moleculares de la variabilidad genética y de la expresión génica. Interacción genes-nutrientes. Nutrición y genes diana asociados a situaciones fisiopatológicas. Nutrición molecular celular. Epigenómica y Metagenómica. Microbioma y su contribución a la salud y la enfermedad. Bioética. Implementación de la Nutrigenómica en la clínica y consulta nutricional.

Talleres de Genómica Nutricional: Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

Técnicas de Investigación en Nutrición: Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. Proyecto de investigación. Difusión y Divulgación. Desarrollo e innovación científica. Aspectos éticos en la investigación en Nutrición.

Talleres de Investigación en Nutrición: Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

Alimentación Pediátrica: Principios generales de Nutrición en la infancia. Peculiaridades de la alimentación infantil. Valoración nutricional. Recomendaciones nutricionales y alimentarias en las patologías más frecuentes.

Talleres de Alimentación Pediátrica: Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.



Alimentación en Geriatría: Principios generales de nutrición en la vejez. Peculiaridades de la alimentación de la persona mayor. Valoración nutricional en la vejez. Recomendaciones nutricionales y alimentarias en las patologías más frecuentes de la población anciana.

Talleres de Alimentación en Geriatría: Talleres virtuales orientados a practicar sobre valoración nutricional del anciano e intervenciones dietético-nutricionales.

Alimentos Funcionales: Ingredientes funcionales. Alimentos funcionales, complementos alimenticios y alimentos para usos médicos especiales. Producción, desarrollo, regulación y comercialización de alimentos funcionales. Marco legislativo a nivel nacional e internacional.

Talleres de Alimentos Funcionales: Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

Alergias e Intolerancias Alimentarias:

Definición, clasificación y epidemiología. Principales alergias e intolerancias. Manifestaciones clínicas. Tratamientos. Prevención.

Talleres de Alergias e Intolerancias Alimentarias: Talleres virtuales orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados, especialmente los referidos a la prevención y educación.

Asignatura Transversal:

Los **contenidos** de esta asignatura dependen de la asignatura que el estudiante curse de aquellas ofertadas como asignaturas transversales por el Centro Adscrito CUNIMAD.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Distribución temporal

La materia es optativa y, tal como se ha especificado en el apartado 5.1.4, los alumnos pueden cursar las asignaturas tanto en el segundo cuatrimestre del tercer curso como en el primer y segundo cuatrimestres del cuarto curso de la titulación. Por lo tanto las asignaturas se ofertarán tanto en el 6º como en el 7º y 8º cuatrimestre de la titulación.

Competencias asignadas a la asignatura transversal: las competencias que el estudiante adquiere una vez superada la asignatura, dependen de la asignatura que el estudiante curse de aquellas ofertadas como asignaturas transversales por el Centro Adscrito CUNIMAD.

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.

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.

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.

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.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
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.
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.
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.
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
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
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.
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.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
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.
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.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
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.
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.		
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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales virtuales	63	100
Lecciones magistrales	24	0
Estudio del material básico	194	0
Lectura del material complementario	91	0
Trabajos, casos prácticos, test	71	0
Talleres de prácticas virtuales	48	25
Tutorías	64	30
Trabajo colaborativo	31	0
Realización de examen final presencial	14	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



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Alcalá	Personal Docente contratado por obra y servicio	50	0	50
Universidad de Alcalá	Profesor Titular	50	100	50
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	15	75
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS
<p>8.2. Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje</p> <p>CUNIMAD tiene procedimientos generales para medir el progreso y los resultados de aprendizaje de las distintas titulaciones que oferta.</p> <p>Estos procedimientos contemplan tanto los resultados de aprendizaje de los estudiantes como la evaluación de la calidad de los planes de estudio y el desarrollo de los mismos, y la satisfacción de los grupos de interés implicados en la titulación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Se realizará en función de las competencias recogidas en el apartado 3 de esta memoria. En el apartado 5 se detallan los procedimientos de evaluación de cada una de las asignaturas del Grado y del Trabajo Fin de Grado. Las actividades formativas diseñadas garantizan la adquisición de los conocimientos y habilidades que se espera obtener y la coherencia entre las competencias anteriormente descritas, las actividades, la metodología y los resultados finales. Estos resultados podrán evaluarse por medio de pruebas de evaluación presenciales, proyectos, comentarios de texto, ensayos, ejercicios de autoevaluación, etc. - Evaluación de la calidad y el desarrollo del plan de estudios. En este apartado se pueden identificar diferentes agentes y niveles organizativos que velan por la calidad de la titulación, su correcta implantación, la coherencia y adecuación de sus contenidos, la calidad de sus materiales docentes, etc. CUNIMAD cuenta con una serie de mecanismos y protocolos cuyo objetivo consiste en supervisar, revisar y mejorar el desarrollo de sus planes de estudio: procedimientos para garantizar la calidad de los materiales didácticos; procedimientos para la recogida y análisis de información sobre los resultados de aprendizaje, y uso posterior de esta información en el desarrollo del plan de estudios; regulación de la toma de decisiones por los órganos implicados en el desarrollo. - Satisfacción de los grupos de interés implicados en la titulación. CUNIMAD establece mecanismos para comprobar, valorar y atender la opinión de docentes y estudiantes sobre las titulaciones que oferta. Los estudiantes reciben electrónicamente, un cuestionario en línea de cada una de las asignaturas matriculadas en el que pueden hacer constar su satisfacción acerca de diversos relacionadas con la asignatura. Finalmente reciben una encuesta para realizar una valoración global de los estudios. Estos cuestionarios permiten a CUNIMAD calibrar aspectos como las expectativas del estudiante con respecto al plan de estudios o el grado de dificultad y esfuerzo tal como los percibe el alumnado. <p>Además, CUNIMAD realiza estudios de empleabilidad a fin de conocer cuál es la tasa de empleo del alumnado egresado, y en qué medida los y las estudiantes titulados de CUNIMAD se encuentran ejerciendo profesionalmente en un empleo adecuado a su formación una vez finalizados sus estudios.</p> <p>Tanto del progreso como de los resultados de aprendizaje se obtienen datos cuantitativos que se ven reflejados en una serie de indicadores que como se indica posteriormente serán analizados cualitativamente. Entre otros, se determinarán los siguientes indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tasa de Graduación • Tasa de Abandono • Tasa de Eficiencia



- Tasa de Éxito
- Tasa de Rendimiento de asignatura
- Tasa de Rendimiento de la titulación
- Duración media de los estudios
- Estudiantes matriculados por asignatura
- Estudiantes de nuevo ingreso por asignatura
- Porcentaje de suspensos por asignatura
- Porcentaje de no presentados por asignatura
- Grado de satisfacción de los estudiantes
- Grado de satisfacción de los egresados
- Grado de satisfacción del profesorado
- Tasa de empleo
- Tasa de mejora profesional

El Centro, a través de su Comisión de Calidad y las unidades de calidad de las titulaciones, elaboran anualmente un informe que incluye el análisis del progreso y de los resultados de aprendizaje de los alumnos de todas las titulaciones (grados y posgrados) denominado Memoria de Calidad.

En esta memoria se valoran:

- El análisis del **progreso y de los resultados de aprendizaje** de los estudiantes. Es en este momento cuando se realiza un completo análisis cualitativo de los múltiples indicadores que se han obtenido. El cumplimiento de los objetivos de calidad previstos.
- La eficacia de las acciones de mejora iniciadas.
- La recomendación de nuevas mejoras necesarias.

Para ello la Comisión cuenta con los datos e informes resultantes de los procesos relacionados y con la información proporcionada por los responsables de su elaboración. De este modo la Comisión, tiene una visión conjunta de todas las titulaciones y comprueba **si el progreso y los resultados de aprendizaje** obtenidos se adecúan a los objetivos previstos, o si por el contrario, es necesario definir alguna medida (en la mayoría de los casos, estas medidas vendrán sugeridas por profesores, alumnos y la propia coordinación del título).

De este modo, se propone al inicio y al final del curso, las acciones de mejora que son necesarias a nivel global y se ratifican las propuestas de cada unidad de calidad para su titulación.

Con este proceso se pretende dar cumplimiento en gran parte a los requerimientos del Sistema de Garantía de Calidad, llevando a cabo un mecanismo de revisión y mejora de las titulaciones y del propio SGIC.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www3.uah.es/ice/UTC/sistema_garantia.html
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2017
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplicable.	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
01102523H	María Victorina	Aguilar	Vilas
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Ctra. Madrid-Barcelona Km.33,600	28871	Madrid	Alcalá de Henares



EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
mvictorina.aguilar@uah.es	918854650	918854680	Responsable del título
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
52110092G	MARÍA SOLEDAD	MORALES	LADRÓN
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Cisneros. Plaza de San Diego	28801	Madrid	Alcalá de Henares
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
marisol.morales@uah.es	618938582	918854145	Vicerrectora Gestión de la Calidad
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
02243368V	MARIA TERESA	IRUELA	DEVESA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Cisneros. CRAI, Plaza de San Diego 2G, 2º planta	28801	Madrid	Alcalá de Henares
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
area.calidad@uah.es	918855378	918854045	Técnica Gestión de la Calidad



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_JUSTIFICACIÓN_COMPLETO2.pdf

HASH SHA1 :A85E008466DD5474B27CD7AAE21363009299D4BB

Código CSV :366624799805976299169227

Ver Fichero: 2_JUSTIFICACIÓN_COMPLETO2.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1_Sistemas_de_informacion_previos.pdf

HASH SHA1 :1EB841BFB656AC95C645B86C0C8122FA5A19F9CD

Código CSV :218649112662025755641306

Ver Fichero: 4.1_Sistemas_de_informacion_previos.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1_Planificación de las enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :60D7E6C64D91DFC8A191550B05296F77AFABA27D

Código CSV :363795019978572881085269

Ver Fichero: 5.1_Planificación de las enseñanzas.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1_PROFESORADO.pdf

HASH SHA1 :7E9F188EDB56A919B0C701D90D04263112A783A0

Código CSV :366515333366254521760158

Ver Fichero: 6.1_PROFESORADO.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2_Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :B6238887A778213371DE90960F067AE5D864DB8E

Código CSV :363779656431906830515131

Ver Fichero: 6.2_Otros recursos humanos.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7_RECursos MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

HASH SHA1 :E4F6578FAA0FD0079DAD0EF0F4A2250AE04CB71C

Código CSV :366515363060495568195309

Ver Fichero: 7_RECursos MATERIALES Y SERVICIOS.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8_Resultados_previstos.pdf

HASH SHA1 :36F31E6733B82903D92A2F24DEB8667F47EC4326

Código CSV :218668257296723844626543

Ver Fichero: 8_Resultados_previstos.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10_Calendario_de_implantacion.pdf

HASH SHA1 :981D75990D93AD7A30A3CEA6DE8DD9F837674BC0

Código CSV :218656041144270313185800

Ver Fichero: 10_Calendario_de_implantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS 2018.pdf

HASH SHA1 :78932CCBFC6ADE664876B42B3D3F923ED4CCA07A

Código CSV :364368879744797797430428

Ver Fichero: DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS 2018.pdf



