ANECA
AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSIDAD DE GRANADA

ANECA
AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO 3

2. JUSTIFICACIÓN 5
2.1. Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo 5
2.2. Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas 6
2.3. Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios 7
2.4. Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios 8

3. OBJETIVOS 10
3.1. Objetivos 10
3.2. Competencias 11

4. ACESSO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES 18
4.1. Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la titulación 18
4.2. Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales 20
4.3. Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados 22
4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad 23

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS 25
5.1. Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios 25
5.2. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida 33
5.3. Descripción detallada de los módulos o materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios 37

6. PERSONAL ACADÉMICO 106
6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto. Incluir información sobre su adecuación 106
6.2. Otro personal 107

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS 109
7.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles 109
7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios 115

8. RESULTADOS PREVISTOS 116
8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación 116
8.2. Progreso y resultados de aprendizaje 117

9. SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA CALIDAD 118
9.1. Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del plan de estudios 118
9.1.1. Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Título de Nutrición Humana y Dietética 118
9.1.2. Comisión de Garantía Interna de la Calidad del Título en Nutrición Humana y Dietética 118
9.1.3. Reglamento de Funcionamiento interno de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética 119
9.2. Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado 119
9.3. Procedimiento para garantizar los programas de movilidad 126
9.4. Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida 132
9.5. Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de administración y servicios, etc.) y de atención a la sugerencias y reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título 134

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN 141
10.1. Cronograma de implantación de la titulación 142
10.2. Procedimiento de adaptación de los estudiantes, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudio 142
10.3. Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto 144

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

- **Representante Legal de la universidad**

1º Apellido	GONZÁLEZ	2º Apellido	LODEIRO
Nombre	FRANCISCO	NIF	01375339-P
Cargo que ocupa	RECTOR		

- **Representante del título**

1º Apellido	RECALDE	2º Apellido	MANRIQUE
Nombre	LUIS	NIF	2409659-E
Cargo que ocupa	DECANO		

- **Universidad Solicitante**

Nombre de la Universidad	UNIVERSIDAD DE GRANADA
CIF	Q1818002F
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	FACULTAD DE FARMACIA

- **Dirección a efectos de notificación**

Correo electrónico	lrecalde@ugr.es		
Dirección postal	CAMPUS UNIVERSITARIO DE CARTUJA, S/N		
Código Postal	18071	Población	GRANADA
Provincia	GRANADA	CC.AA.	ANDALUCÍA
FAX	958246241	Teléfono	958248554

- **Descripción del título**

Denominación	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Ciclo	GRADO

Centro/s donde se imparte el título	FACULTAD DE FARMACIA

Título Conjunto SÍ ☐ NO ☒

Universidad(es) participantes

Universidad	Departamento

Convenio (archivo pdf)

Tipo de enseñanza:	A distancia ☐	Presencial ☒	Semipresencial ☐
Rama de Conocimiento:	Arte y Humanidades ☐	Ciencias ☐	Ciencias de la Salud ☒
	Ciencias Sociales y Jurídicas ☐	Ingeniería y Arquitectura ☐	

Nº de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el primer año de implantación	100
Nº de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el segundo año de implantación	100
Nº de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el tercer año de implantación	100
Nº de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el cuarto año de implantación	100
Nº de ECTs del título	240
Nº Mínimo de ECTs de matrícula por el estudiante y periodo lectivo	24
Normas de permanencia (archivo pdf)	
Naturaleza de la institución que concede el título	PÚBLICA
Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios:	PROPIO ☒ ADSCRITO ☐
Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título	DIETISTA-NUTRICIONISTA
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo	CASTELLANO INGLÉS(*)

* Se podrá utilizar el inglés en las actividades formativas que requieran el apoyo de información científica (Seminarios, Trabajos dirigidos, búsquedas bibliográficas, etc…) así como en determinadas enseñanzas y actividades de carácter optativo. En el trabajo fin de grado al menos la introducción y las conclusiones de la misma deberán estar redactadas en inglés, y parte de la defensa oral se hará en dicho idioma.

2. JUSTIFICACIÓN

2.1. Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo

Desde la antigüedad, la inquietud sobre la influencia que ejerce la alimentación en la salud humana se ha incrementado en los últimos tiempos en todos los sectores sociales, debido a las recientes alarmas alimentarias. Simultáneamente, los avances en el campo de la Biomedicina están abriendo posibilidades insospechadas, hace algunos años, para el mantenimiento y prevención de la salud y prevención de ciertas patologías, lo que de forma secundaria esta proporcionando un aumento de la esperanza de vida, para la cual una nutrición adecuada tiene una influencia significativa tanto en la propia calidad de vida como en el bienestar físico, psíquico y social. Además la mayoría de las enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y el colectivo de dietistas-nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, por lo que resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas.

Por otra parte, la creciente preocupación que existe hoy en día en nuestra sociedad, no solo por la salud sino también la imagen corporal, proporciona a los profesionales en nutrición una importante proyección socio-sanitaria.

Los estudios universitarios en el ámbito de la nutrición y la dietética son recientes tanto en España (RD 433/1988, de 20 de Marzo, BOE: 15 de abril de 1998; por el que se establece el Título Universitario Oficial de Diplomado en Nutrición Humanan y Dietética), como en nuestra Universidad (Resolución de 29 de Enero de 2003; BOE: 26 de febrero de 2003) donde se iniciaron en el curso 2002-03. Sin embargo en los países europeos, estos estudios están consolidados y tienen una larga tradición, como demuestra la existencia de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EDAF), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa y que tiene entre sus objetivos fomentar el desarrollo de la dietética y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes en esta materia.

La EDAF ha elaborado varios informes relacionados con la formación y el trabajo que deben desarrollar los dietistas (1986, 1987, 1990, 1991, 1999, 2003). Además, en junio de 2005 emitió el informe relativo a "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de dietética", que resulta coherente con la aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia que refuerza la necesidad de establecer criterios comunes para toda Europa y que están recogidos en la presente propuesta del nuevo plan de estudios para Nutrición Humana y Dietética.

La legislación española también reconoce la actividad de estos profesionales en la Ley de ordenación de profesiones sanitarias (LOPS), Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003 (BOE de 22 de noviembre de 2003). Así, en el apartado g) del artículo 7 (Diplomados Sanitarios) del Título I (Del ejercicio de las profesiones sanitarias) dice: "los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública." Adicionalmente, el 26 de marzo de 2009 se publicó en el BOE, la orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, que recoge los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Además la legislación vigente conforme la profesión de Dietista-Nutricionista como profesión regulada cuyo ejercicio requiere estar en posesión del correspondiente título oficial de Grado, de acuerdo con el previsto en el artículo 12.9 del Real Decreto 1393/2007, conforme a las condiciones establecidas en el Acuerdo de Consejo de Ministros de 23 de enero de 2009, publicadas en el BOE de 17 de febrero de 2009.

En cuanto a los datos disponibles de inserción laboral de los actuales titulados, sitúan al 60% de los mismos en trabajos relacionados con sus estudios, del 41% restante, el 12% trabaja en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% trabaja en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado (Libro Blanco). Es previsible que se incremente la demanda de estos profesionales a medida que estos estudios, relativamente recientes, se consoliden como una oferta estable en el ámbito de las Ciencias de la Salud.

De los datos de inserción disponibles cabe citar que los principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los actuales titulados son: Educación alimentaria-nutricional (14,53%), Nutrición clínica (11,90%), Docencia y formación (11,51%), Deporte, estética y salud (9,80%), Restauración colectiva social/comercial (8,46%).

Con respecto a la demanda de plazas en esta titulación, se ha superado sobradamente la oferta desde el primer año de su implantación, en el curso 2003/2004, habiéndose cubierto en todos los cursos académicos, las 100 plazas ofertadas por la UGR para esta titulación referentes al ingreso de alumnos del primer curso de la misma, lo cual demuestra el gran interés por estos estudios en nuestra universidad, a pesar de ofertarse en un elevado número de centros de todo el Estado. La Universidad de Granada, respecto del total de solicitudes de primera preferencia dirigidas al resto de universidades españolas para la misma titulación, representa un 60% (año 2005). Esta continuada y elevada demanda justifica el título de grado que aquí se presenta como continuidad de estos estudios en la Universidad de Granada.

La propuesta que aquí se presenta se ha desarrollado conforme a las normas reguladoras del ejercicio profesional (Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilite para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista publicada el 26 de marzo de 2009 - Orden Ministerial CIN/730/2009, de 18 de marzo).

2.2. Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas

La propuesta de nuevo Título Oficial de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética que se presenta en esta memoria, se ha elaborado a partir de los referentes que se detallan a continuación y que, avalan la adecuación de la propuesta a criterios nacionales e internacionales para títulos de similares características académicas:

⇒ **Nacionales:**

- Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Libro Blanco "Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Titulo de Grado en Nutrición Humana y dietética". Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, Programa de Convergencia Europea (2005) (http://www.aneca.es).
- Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso elaborado en el año 2003 por las universidades españolas que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).
- Recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia (Febrero de 2007).

- Planes de estudios de universidades españolas, europeas, de otros países o internacionales de calidad o interés contrastado.
- Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007).
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006.
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007.
- Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
- Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades.
- Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007.
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Profª Raffaela Pagani). Curso 2004/2005.
- Evaluación de la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada en los cursos académicos 2004/05 y 2005/06, estableciendo un plan de mejora. El informe final de dicha evaluación se publicó por la Universidad de Granada en el año 2007.

⇒ **Internacionales:**

- Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales (http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/europea/directiva200536ce/!).
- Documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética (Junio 2005).
- Subject benchmark statements: Health care programmes. Dietetics. The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2001. (Reino Unido).
- DIETS Thematic Network (Dietitians Improving the Education and Training Standards) Octubre de 2006.

Se ha consultado mediante el envío de una encuesta y una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios a asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética. Para llevar a cabo esta consulta se ha contado con la colaboración de la Fundación Empresa Universidad de la Universidad de Granada (FEUGR).

2.3. Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios

En el 2º punto del orden del día de la sesión ordinaria de Junta de Facultad celebrada el día 10 de octubre de 2008 se aprobó por unanimidad la propuesta de la Comisión de Ordenación Académica para

la composición del Equipo Docente encargado de elaborar el Plan de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (EDN).

El criterio fundamental era que la composición del EDN fuese lo más amplia posible, de forma que no se quedasen departamentos sin representación, quedando de la siguiente forma:

- Profesorado: 1 representante por área de conocimiento con asignaturas troncales u obligatorias de universidad en el actual plan de estudios.
- 3 alumnos.
- 2 PAS.

El EDN se constituyó el día 14 de octubre de 2008, con los miembros propuestos por los departamentos, alumnos de Junta y PAS de la facultad, apoyando la propuesta del equipo decanal de que el plan de estudios se elaborase inicialmente en subcomisiones del EDN por módulos.

Las subcomisiones del EDN comenzaron inmediatamente sus reuniones, que fueron 19 en total, todas ellas coordinadas por el vicedecano de ordenación académica. Se celebraron 2 reuniones de la subcomisión para el módulo de Formación Básica, 2 para el módulo de Ciencias de los Alimentos, 7 para el módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, 5 para el módulo de Ciencias de la Nutrición y la Salud y 3 para el módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Las subcomisiones se encargaron de elaborar una propuesta de las asignaturas troncales que deberían de incluirse en cada módulo y sus ECTS. Incluso se estudiaron los programas de cada una de ellas, con objeto de evitar repeticiones y ajustarlos a los ECTS previstos.

Finalizadas las reuniones de las subcomisiones, se iniciaron las del EDN en pleno, que se reunió en 11 ocasiones, por lo que para la elaboración del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética han sido necesarias 30 reuniones del EDN, ya sea en subcomisiones o en pleno.

Terminadas las reuniones del EDN, se debatió la propuesta de plan de estudios en Junta de Facultad celebrada el día 23 de junio de 2009, siendo necesarias 2 reuniones del EDN para efectuar algunos cambios. La aprobación definitiva de la propuesta tuvo lugar en Junta de fecha 7 de julio de 2009, por mayoría absoluta. Antes de cada una de las Juntas citadas se envió a los miembros la propuesta completa elaborada por el EDN, estableciéndose un plazo de presentación de enmiendas en el registro de la facultad. Las enmiendas fueron estudiadas por el EDN, para que los miembros de Junta de Facultad tuviesen conocimiento de su grado de aceptación por el equipo docente. La propuesta definitiva contaba con el apoyo por unanimidad de los miembros del EDN.

2.4. Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

Se ha consultado, mediante el envío de una encuesta previamente consensuada en Junta de Centro y una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios, a las siguientes asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética.

La relación de todas las entidades colaboradoras a las que se les envió la encuesta se relaciona a continuación:

TABLA 2.4.1 - ENTIDADES COLABORADORAS

ASOCIACIONES PROFESIONALES, HOSPITALES, EMPRESAS, ORGANIZACIONES Y ORGANISMOS COLABORADORES COMO REFERENTES EXTERNOS
Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia y Bulimia (ADANER)
Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética de Andalucía (ADUNDA)
Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)
Puleva Biotech
Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea de la Junta de Andalucía
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (San Cecilio)
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (Virgen de la Nieves)
Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN)

Las encuestas fueron estudiadas por la Comisión procediéndose posteriormente a su consideración en la elaboración de la propuesta de Plan de Estudios.

Una vez elaborado el anteproyecto y aprobado por la Junta de Centro, éste ha sido enviado a la Comisión del Planes de Estudio del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado, donde se ha sometido a su análisis y se ha completado la "Memoria para la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales". La composición de esta comisión es la siguiente:

1) Vicerrectora de Enseñanzas de Grado y Posgrado, que preside la comisión.
2) Director del Secretariado de Planes de Estudio, del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.
3) Directora del Secretariado de Evaluación de la Calidad, del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.
4) Director del Secretariado de Organización Docente, del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.
5) Un miembro del personal de administración y servicios del Vicerrectorado de Grado y Posgrado.
6) Coordinador del Equipo Docente de la titulación.
7) Decano o Director del Centro donde se imparte la titulación.
8) Un representante de un colectivo externo a la Universidad de relevancia en relación con la Titulación (D. Manuel Martínez Peinado - responsable del área técnica del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, Málaga - miembro del Comité Asesor Externo de los estudios de Nutrición Humana y Dietética).

Esta "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales", se ha expuesto durante 10 días en la página *web* de la UGR, teniendo acceso a dicha información todo el personal de la UGR, a través del acceso identificado. Este periodo de exposición coincide con el periodo de alegaciones.

Finalizado el periodo de 10 días, la "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales" ha pasado a la Comisión de Títulos de Grado, comisión delegada del Consejo de Gobierno, que atiende las posibles alegaciones, informa las propuestas recibidas de las Juntas de Centro, y las eleva, si procede, al Consejo de Gobierno. A dicha Comisión ha sido invitado un miembro del Consejo Social de la UGR.

La aprobación definitiva de la memoria en la UGR ha tenido lugar en el Consejo Social y en el Consejo de Gobierno.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivos

Los dietistas-nutricionista tienen como finalidad profesional supervisar el consumo de los alimentos para garantizar y promover una buena salud entre todos los grupos de edad. Proporcionan consejos sobre la dieta para tratar enfermedades y mejorar la salud. Su cometido es promover los hábitos de alimentación saludables de la población proporcionando asesoramiento sobre políticas alimentario-nutricionales trabajando en la nutrición comunitaria.

El objetivo fundamental del Título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética es conseguir que los estudiantes adquieran los conocimientos, las actitudes, las habilidades, y destrezas que le permitan ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista para la que habilita el título.

Ésta es una profesión regulada en España por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad.

Las enseñanzas de grado en Nutrición Humana y Dietética deben tener como finalidad la obtención por parte del estudiante de una formación general en una o varias disciplinas, orientada a la preparación para el ejercicio de actividades de carácter profesional.

El objetivo general del título de Nutrición Humana y Dietética, de acuerdo al Libro blanco publicado por la ANECA, es formar profesionales capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación y la nutrición de personas o colectivos en distintas situaciones fisiológicas y/o patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise, incluyendo los principios deontológicos y legales que le permitan ejercer su práctica profesional con autonomía, conciencia de renovación de los conocimientos y capacidad de colaboración con otros profesionales del ámbito sanitario.

⇒ **Los objetivos de la titulación son:**

- Conocer y comprender las ciencias naturales, las clínicas y las sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: el administrativo, el clínico, el científico y el de la Salud Pública.
- Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, en Ciencias de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica y en gestión de la calidad y restauración colectiva.
- Desarrollar en el alumno una capacidad de análisis crítico e iniciarse en la investigación científica, así como en los criterios para interpretar los resultados de la bibliografía científica, inculcándole una actitud proclive a la formación a lo largo de la vida.
- Proveer al estudiante de las competencias necesarias para aplicar la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.
- Adquirir los conocimientos y habilidades para desarrollar actitudes de respeto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades de hombres y mujeres, al principio de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Estos objetivos se basan en los derechos fundamentales de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres conforme a la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres; en los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con

discapacidad (Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad); en los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz) y en el compromiso con los principios éticos y deontológicos de la profesión de dietista-nutricionista.

Los objetivos generales del título se concretan en la adquisición de las competencias generales y específicas seguidamente descritas.

3.2. Competencias

Al ser la Nutrición Humana y Dietética una profesión regulada en España, las competencias que a continuación se relacionan en el documento, se encuentran incluidas en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

De este modo se garantiza la adquisición de las competencias de acuerdo con el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) y con el Real Decreto 1393/2007.

TABLA 3.2.1 - COMPETENCIAS GENÉRICAS

CLAVE	COMPETENCIAS GENÉRICAS
	1) Valores profesionales, actitudes y comportamientos
CG.1.1	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
CG.1.2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.1.3	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
CG.1.4	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
	2) Habilidades de comunicación y de manejo de la información
CG.2.1	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 nutrición y hábitos de vida
CG.2.2	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.2.3	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
	3) Conocer y aplicar las Ciencias de los Alimentos
CG.3.1	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
CG.3.2	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.3.3	Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG.3.4	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

	4) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud
CG.4.1	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG.4.2	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG.4.3	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
CG.4.4	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG.4.5	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG.4.6	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
CG.4.7	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
	5) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria
CG.5.1	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG.5.2	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
CG.5.3	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
CG.5.4	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
	6) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica
CG.6.1	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
CG.6.2	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
	7) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva
CG.7.1	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG.7.2	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CG.7.3	Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CG.7.4	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
	8) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación
CG.8.1	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

TABLA 3.2.2 - COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CLAVE	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
	1) Módulo de Formación Básica
CE.M.1.1	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE.M.1.2	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE.M.1.3	Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
CE.M.1.4	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE.M.1.5	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE.M.1.6	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE.M.1.7	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
CE.M.1.8	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
CE.M.1.9	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
	2) Módulo de Ciencias de los Alimentos
CE.M.2.1	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE.M.2.2	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
CE.M.2.3	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
CE.M.2.4	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE.M.2.5	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE.M.2.6	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE.M.2.7	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
	3) Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad
CE.M.3.1	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE.M.3.2	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE.M.3.3	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE.M.3.4	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE.M.3.5	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE.M.3.6	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
CE.M.3.7	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE.M.3.8	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
	4) Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud
CE.M.4.1	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE.M.4.2	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación

CE.M.4.3	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.M.4.4	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE.M.4.5	Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE.M.4.6	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE.M.4.7	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE.M.4.8	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE.M.4.9	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE.M.4.10	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
CE.M.4.11	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.M.4.12	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
CE.M.4.13	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.M.4.14	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE.M.4.15	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE.M.4.16	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE.M.4.17	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE.M.4.18	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE.M.4.19	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE.M.4.20	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE.M.4.21	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
CE.M.4.22	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
	5) Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria
CE.M.5.1	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE.M.5.2	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE.M.5.3	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
CE.M.5.4	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE.M.5.5	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE.M.5.6	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
	6) Módulo de *Practicum* y Trabajo Fin de Grado
CE.M.6.1	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
CE.M.6.2	Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

TABLA 3.2.3 - COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL MODULO DE COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

CLAVE	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS MODULO COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN
CE.1	Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.
CE.2	Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
CE.3	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.
CE.4	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE.5	Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
CE.6	Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.
CE.7	Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.
CE.8	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.
CE.9	Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE.10	Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.
CE.11	Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.
CE.12	Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.
CE.13	Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.
CE.14	Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.
CE.15	Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas.
CE.16	Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva.
CE.17	Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.
CE.18	Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.
CE.19	Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.
CE.20	Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos, procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías.
CE.21	Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente.
CE.22	Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.
CE.23	Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas.
CE.14	Saber reconocer las técnicas y su actuación el las distintas enfermedades endocrino-metabólicas.
CE.25	Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente.
CE.26	Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular.
CE.27	Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados.

CE.28	Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación.	
CE.29	Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación.	
CE.30	Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva.	
CE.31	Conocer los tratamientos de reeducación física el Alzheimer y los distintos tipos de parálisis.	
CE.32	Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD.	
CE.33	Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica.	
CE.34	Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD.	
CE.35	Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD.	
CE.36	Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación.	
CE.37	Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD.	
CE.38	Aprender a comentar y hacer un analisis crítico de informes y trabajos científicos.	
CE.38	Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas.	
CE.40	Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia.	
CE.41	Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD.	
CE.42	Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.	
CE.43	Conocer la fisiología del proceso gestacional.	
CE.44	Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación.	
CE.45	Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales.	
CE.46	Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos.	
CE.47	Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos.	
CE.48	Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante.	
CE.49	Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes.	
CE.50	Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada.	
CE.51	Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal.	
CE.52	Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo.	
CE.53	Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal.	
CE.54	Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades.	
CE.55	Conocer la nutrición en la mujer lactante.	
CE.56	Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia.	
CE.57	Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal.	
CE.58	Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes.	
CE.59	Conocer la nutrición en el embarazo múltiple.	
CE.60	Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus.	
CE.61	Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia.	

CE.62	Valorar el estado nutricional de una gestante/ lactante.	
CE.63	Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características.	
CE.64	Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta.	
CE.65	Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares.	
CE.66	Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo.	
CE.67	Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas.	
CE.68	Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.	
CE.69	Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.	
CE.70	Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.	
CE.71	Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.	
CE.72	Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.	
CE.73	Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.	
CE.74	Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.	
CE.75	Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.	
CE.76	Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.	
CE.77	Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.	
CE.78	Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.	
CE.79	Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.	
CE.80	Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicotropas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.	
CE.81	Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.	
CE.82	Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.	
CE.83	Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.	
CE.84	Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.	
CE.85	Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.	
CE.86	Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.	
CE.87	Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica	
CE.88	Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.	
CE.89	Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.	
CE.90	Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.	

CE.91	Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.
CE.92	Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1. Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la titulación

Sistemas de información previa comunes a la UGR

La Universidad de Granada desarrolla una significativa actividad promocional, divulgativa y formativa dirigida a estudiantes de nuevo ingreso, haciendo un especial hincapié en proporcionar información respecto del proceso de matriculación, la oferta de titulaciones, las vías y requisitos de acceso, así como los perfiles de ingreso atendiendo a características personales y académicas adecuadas para cada titulación.

En este sentido, el uso de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, constituye un instrumento fundamental para la diversificación de los canales de difusión, combinando la atención personalizada con las nuevas tecnologías.

Las medidas concretas que vienen desarrollándose para garantizar un correcto sistema de información previa a la matriculación son las siguientes:

a) Guía de Información y Orientación para estudiantes de nuevo acceso

La Guía de Información y Orientación para estudiantes de nuevo acceso se ha editado, por primera vez, en septiembre de 2008, por el Secretariado de información y participación estudiantil del Vicerrectorado de Estudiantes como herramienta fundamental para los futuros estudiantes a la hora de escoger alguna de las titulaciones de la Universidad de Granada.

Esta Guía contiene toda la información necesaria en el plano académico y personal que sirva de orientación ante el acceso a los estudios universitarios, utilizándose en las ferias y salones del estudiante, en las charlas en los institutos y en todos aquellos actos informativos de acceso a las titulaciones de la Universidad de Granada.

b) Jornadas de Orientación Universitaria en los institutos

Dichas Sesiones son coordinadas por el Servicio de Alumnos del Vicerrectorado de Estudiantes. Se desarrollan en los propios institutos de la provincia de Granada y son impartidas por miembros del Vicerrectorado de Estudiantes y por docentes de cada uno de los ámbitos científicos que engloban todas las titulaciones ofrecidas por la Universidad de Granada. Sus destinatarios son los alumnos y alumnas de 2º de Bachillerato, y los orientadores de los Centros docentes de Bachillerato. La fecha de realización, su organización y contenido están fijados y desarrollados de acuerdo con la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

c) Jornadas de Puertas Abiertas

Desde el curso académico 2008-2009, la Universidad de Granada desarrolla unas "Jornadas de Puertas Abiertas" en las que los futuros estudiantes universitarios pueden conocer los diferentes Centros Universitarios, sus infraestructuras, las titulaciones en ellos impartidas, además de entrar en contacto con el profesorado, con los equipos de dirección y con el personal de administración y servicios. A través de una visita guiada por el personal fijado por cada Centro Universitario, los futuros alumnos pueden resolver sus dudas sobre los servicios dirigidos a estudiantes, las condiciones de acceso a las distintas titulaciones, los medios materiales y humanos adscritos a ellas, y sobre cuantos extremos sean

relevantes a la hora de elegir una carrera universitaria.

Dichas visitas se completan con la organización de charlas en los propios centros, en las que se intenta ofrecer una atención más personalizada sobre titulaciones, perfiles y/o servicios. Además, está previsto el desarrollo de encuentros dirigidos a los orientadores de los Centros de Bachillerato.

La fecha de realización de las Jornadas de Puertas Abiertas está prevista entre los meses de marzo y mayo de cada curso académico.

d) Preinscripción y Sobres de matrícula

La información previa a la matriculación que los estudiantes tienen a su disposición en el momento de formalizar su matrícula, es la que a continuación se detalla:

1. Vías y requisitos de acceso: engloba las diferentes vías de acceso, dependiendo de la rama de conocimiento por la que haya optado el estudiante en el bachillerato. En cuanto a los requisitos de acceso, los estudiantes deberán encontrarse en algunas de las situaciones académicas recogidas según el Distrito Único Universitario Andaluz. (Esta información deberá estar en manos de los estudiantes una vez que realicen la preinscripción y no es del todo indispensable en los sobres de matrícula).

2. Perfil de ingreso: Habrá un perfil específico para cada titulación recogido en los sobres de matrícula. De esta forma, los estudiantes podrán orientarse sobre las capacidades, conocimientos e intereses idóneos para iniciar ciertos estudios y acciones de compensación ante posibles deficiencias, sobre todo durante los primeros años de la titulación.

3. Titulaciones y notas de corte: Se proporciona un mapa conceptual sobre las Facultades y Escuelas en la cuales se imparten cada una de las titulaciones, así como un mapa físico de la universidad y la situación de cada uno de los campus.

4. Características del título: planes de estudios de cada titulación específica y su correspondiente plan de ordenación docente.

5. Plazos que los estudiantes deberán saber en el momento de la matriculación: el plazo de matrícula, de alteración de matrícula, de convalidación, reconocimiento de créditos, etc.; junto con la documentación que tienen que presentar, para evitar posibles errores ya que la mayoría de los estudiantes de primer año no sabe cómo realizar una acción administrativa en la secretaría de su Facultad o Escuela.

6. Periodos de docencia de cada curso académico general de la Universidad: calendario académico indicando el calendario oficial de exámenes.

7. Información general de la Universidad: becas y ayudas, intercambios nacionales e internacionales, servicios de la Universidad vinculados directamente con los estudiantes y sus prestaciones, entre ellos, especialmente, información y cartón de solicitud del Carnet Universitario e información sobre el Bono-Bus Universitario.

e) La *web* de la Universidad de Granada: http://www.ugr.es

La página *web* de la Universidad de Granada se constituye en una herramienta fundamental de información y divulgación de las Titulaciones, Centros y resto de actividades de especial interés para sus futuros estudiantes.

f) Actuaciones específicas del Centro o la Titulación

Junto con las acciones reseñadas, que con carácter general realiza la Universidad de Granada, la Facultad de Farmacia con la Titulación de Nutrición Humana y Dietética viene desarrollando actividades complementarias de información específica sobre las titulaciones impartidas en ella:

a.- Los PIE (Puntos de Información al Estudiante)

Dependientes del Vicerrectorado de Estudiantes, existe en la Facultad de Farmacia un PIE (Punto de información al estudiante), atendidos por alumnos y alumnas de los últimos cursos, cuyo función es informar a todos los estudiantes del Centro de los Servicios de la Universidad de Granada e, igualmente, proporcionar la misma información a quienes tengan interés en cursar alguna de las titulaciones impartidas por la facultad.

b.- Asistencia para la realización de la automatrícula

El equipo decanal atiende, aconseja, guía y orienta sobre el proceso de matriculación a los

futuros y/o nuevos estudiantes. Esta orientación se lleva realizando a lo largo de varios cursos, a partir de una convocatoria que en el curso 2008-2009 ha constituido la número XIII. En ella se capacita para la información y orientación al alumnado de la Facultad de Farmacia. El equipo decanal y la administradora del centro forman a un grupo de alumnas y alumnos que, durante todo el proceso de matriculación, asesoran al alumnado de nuevo ingreso.

c.- Participación en el desarrollo de las Visitas a los institutos

En los meses de julio y septiembre, se cuenta con grupos de alumnos y alumnas que informan a los alumnos de los IES. Estos alumnos/as informantes han sido previamente formados a través del curso de "Capacitación para la información y orientación al estudiante" que se desarrolla a lo largo de todo el mes de junio en la propia Facultad de Farmacia.

d.- Jornadas de Puertas Abiertas

Cada mes de marzo, se realiza en la facultad una semana de puertas abiertas para que los alumnos de Bachillerato y Formación Profesional se informen de las titulaciones que se ofertan en la facultad. Los servicios encargados de atender sus cuestiones e informarles son el Vicedecanato de Estudiantes y Acción Tutorial y los puntos de información estudiantil (PIE). Uno de estos días se dedica a las "Jornadas de Orientación a la Universidad para los Estudiantes de Bachillerato", donde reciben charlas informativas al respecto y se atienden sus cuestiones por los ponentes de dichas jornadas.

e.- La Guía del Estudiante

Cada curso académico se edita a su inicio la Guía del Estudiante en la que se incluye toda la información sobre la Facultad de Farmacia, como su presentación organizativa, la distribución de los cursos con asignación de aulas, profesorado, horario, calendario de exámenes e información sobre los distintos servicios que ofrece la facultad para desarrollo de la actividad docente y que el alumno necesita conocer.

f.- La Guía del Estudiante Extranjero

La Facultad de Farmacia viene editando una Guía del Estudiante Extranjero, bilingüe, dirigida a los estudiantes interesados en disfrutar de sus becas de movilidad en Granada. Además, se lleva a cabo una intensa labor de divulgación, utilizando como herramienta básica esta Guía, para proporcionar toda la información necesaria a futuros estudiantes de la facultad procedentes de otros Estados.

g.- Otras actividades

Simultáneamente a estas acciones, se llevan a cabo otras en los propios centros de bachillerato y de formación profesional tales como, talleres de información al alumnado sobre las titulaciones que se imparten en la facultad y sus salidas profesionales. Todo ello se acompaña de la información gráfica correspondiente: cartelería y trípticos informativos sobre las diferentes titulaciones. Estas acciones son realizadas por el propio profesorado de la Facultad de Farmacia, dentro del marco informativo establecido por la propia Universidad de Granada para este tipo de acciones.

Sistemas de información previa propios del Centro o Titulación

En la información previa se realizan dos actuaciones:

1. Información a través de la página *web* (http://farmacia.ugr.es) que tiene un apartado específicamente diseñado para personas interesadas en las titulaciones que aquí se imparten sean de enseñanzas medias o procedentes de otros centros. Incluso la página tiene una versión en inglés para hacerla asequible a los alumnos extranjeros.

2. Páginas *web* de los departamentos de la titulación. En dichas direcciones se encontrará todo lo relativo a los mismos, como docencia adscrita e impartida a cada departamento, temarios de las asignaturas concretas, material de apoyo a la docencia de cada asignatura, recursos humanos y material disponible, etc.

Además se realizan unas Jornadas de Información y de puertas abiertas para los alumnos de Bachiller. Estas están coordinadas en seis sesiones (dos sesiones matinales durante tres días consecutivos) para dar la oportunidad de visitar nuestro centro a cualquier alumno del distrito que lo desee.

4.2. Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

El acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética, no requiere de ninguna prueba complementaria a las establecidas legalmente de carácter nacional. De acuerdo con el artículo 14 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a la que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril. Esta normativa ha sido posteriormente modificada por el R.D. 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, cuyo artículo 3 amplía las mencionadas modalidades de acceso. Esta disposición prevé, entre otras situaciones relacionadas con la movilidad internacional de estudiantes, no sólo el clásico procedimiento de acceso a la universidad de las personas mayores de 25 años, sino otros novedosos procedimientos de acceso para personas que, habiendo cumplido 40 años de edad, estén en condiciones de acreditar una determinada experiencia profesional o laboral, y para personas mayores de 45 años.

La Universidad de Granada forma parte del Distrito Único Andaluz, a los efectos del acceso de los estudiantes a las titulaciones correspondientes. La fijación del Distrito Único Andaluz se regula en la Ley 15/2003, de 22 de diciembre, de Universidades Andaluzas (BOJA nº 14 de 16 de enero de 2004). Es, por tanto, la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía la que fija las vías y los procedimientos de acceso a las universidades de nuestra Comunidad Autónoma.

Se puede consultar dichos procedimientos en el sitio *web* de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Internet en:

http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/cocoon/aj-detalleCO.html?p=/Conocenos/SG_universidades_investigacion_tecnologia/&s=/Conocenos/SG_universidades_investigacion_tecnologia/Direccion_General_de_universidades/&n3=/Conocenos/SG_universidades_investigacion_tecnologia/Direccion_General_de_universidades/acceso_a_la_universidad/&cod=15717&language=es&device=explorer

Actualmente pueden acceder a la Titulación de Nutrición Humana y Dietética, quienes se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

- Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad (Selectividad).
- Tener finalizado el COU (curso anterior al 74/75).
- Haber superado las Pruebas de Madurez del Curso Preuniversitario – Bachillerato planes anteriores a 1953.
- Haber finalizado Ciclos Formativos (Animación Social, Educación Infantil e Integración Social).
- Ser Titulados Universitarios.
- Haber superado la Prueba de Mayores de 25 años.
- Los estudiantes extranjeros que hayan superado la Prueba de Acceso a la Universidad.
- Los estudiantes procedentes de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales al respecto, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.

La información sobre la **prueba de acceso a la Universidad** se encuentra publicada en la dirección (http://www.ugr.es/~ofiinfo/infogen/selectividad.php), donde aparecen las convocatorias de cada curso académico. Por otro lado, en la página *web* (http://www.ugr.es/~ofiinfo/infogen/ingreso.php) se recoge el procedimiento de prescripción en las distintas Titulaciones de la UGR.

En el caso de los **mayores de 25 años**, la UGR establece una prueba de acceso cuyo procedimiento se encuentra en la dirección (http://www.ugr.es/%7Eofiinfo/infogen/mayores.php). Quienes hayan superado la prueba de Acceso para mayores de veinticinco años, deberán participar en el proceso de preinscripción que regula los procedimientos de selección para el ingreso en los centros universitarios. Para las Universidades Andaluzas, la comisión de Distrito Único Universitario Andaluz establece anualmente los procedimientos y plazos de preinscripción, el número de plazas totales de cada titulación

y centro, así como el porcentaje de reserva de cada uno de los cupos de acceso. La normativa legal que se aplica al respecto es la siguiente:

- Ley 1/1990, de Ordenación General del Sistema Educativo, de 3 de marzo de 1990 (B.O.E. núm. 238, de 4 de octubre).
- Real Decreto 1742/2003, de 19 de diciembre, por el que se establece la normativa básica para el acceso a los estudios universitarios de carácter oficial.
- Real Decreto 743/2003, de 20 de junio, por el que se regula la prueba de acceso a la universidad de los mayores de 25 años.
- Resolución de 12 de julio de 2006 de la Comisión Coordinadora Interuniversitaria de Andalucía por la que se establecen los procedimientos y los programas para la realización de la prueba de acceso para mayores de 25 años.

Esta normativa se completa con la siguiente que, en cualquier caso, deberá ajustarse a la actual regulación de los títulos de grado y posgrado:

A) Acuerdo de 2 de abril de 2008, de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía de acceso en los primeros ciclos de las enseñanzas universitarias. (*BOJA* nº 94 de 13 de mayo de 2008).

B) Acuerdo de 2 de abril de 2008 de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía por el que se establece el procedimiento para el ingreso en los segundos ciclos de las enseñanzas universitarias reguladas con anterioridad al Real Decreto 56/2005, de 21-1-2005 (RCL 2005\153), de Estudios Oficiales de Postgrado. (*BOJA* nº 94, de 13 mayo de 2008).

C) Reglamento General de Acceso de la Universidad de Granada, aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Granada en su sesión de 4 de marzo de 1996.

D) Reglamento General sobre adaptaciones, convalidaciones y reconocimiento de créditos de la Universidad de Granada, aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Granada en sesión celebrada el día 4 de marzo de 1996. Recogidas las modificaciones realizadas por la Junta de Gobierno en sesión celebrada el día 14 de abril de 1997 y en sesión celebrada el día 5 de febrero de 2001.

Aún cuando, no está previsto ningún requisito previo para el acceso al Grado en Nutrición Humana Y Dietética y al margen de ulteriores desarrollos normativos, se entiende conveniente que el alumno posea una formación previa que facilite la adquisición de los conocimientos, las competencias y habilidades asociadas a esta titulación.

4.3. Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

Sistemas de apoyo y orientación comunes a la UGR

Cada año, al inicio del curso académico, la UGR organiza unas Jornadas de Recepción en las que se realizan actividades específicamente dirigidas al alumnado de nuevo ingreso, al objeto de permitirle tomar contacto con la amplia (y nueva) realidad que representa la Universidad. La finalidad es que conozca no sólo su Facultad, sino también las restantes, y se conecte con el tejido empresarial y cultural de la ciudad así como con las instituciones y ámbitos que puedan dar respuesta a sus inquietudes académicas y personales.

El Secretariado de Información y Participación Estudiantil (Vicerrectorado de Estudiantes) publica anualmente una Guía de Estudiantes, que ofrece una completa información sobre los siguientes aspectos: la UGR; la ciudad de Granada; el Gobierno de la UGR; el Servicio de becas; el Gabinete de atención social; la Oficina de gestión de alojamientos; el Gabinete de atención psicopedagógica; el Centro de promoción de empleo y prácticas; la Casa del estudiante; los Secretariados de asociacionismo, de programas de movilidad nacional, y de información y participación estudiantil; el carné universitario; el bono-bus universitario; la Biblioteca; el Servicio de informática; el Servicio de comedores; actividades

culturales; el Centro juvenil de orientación para la salud; el Defensor universitario; la Inspección de servicios; la cooperación internacional; la enseñanza virtual; programas de movilidad; cursos de verano; exámenes; traslados de expediente; la simultaneidad de estudios; títulos; el mecanismo de adaptación, convalidaciones y reconocimiento de créditos; estudios de tercer ciclo y masteres oficiales; el seguro escolar; becas y ayudas; y un directorio de instituciones y centros universitarios. Esta guía está a disposición de todos los estudiantes tanto si residen en Granada como si no, ya que puede descargarse gratuitamente desde la página *web* del Vicerrectorado de Estudiantes.

Sistemas de apoyo y orientación propios del Centro o Titulación

Por su parte, la Facultad de Farmacia con la Titulación de Nutrición Humana y Dietética desarrolla diversas actividades dirigidas fundamentalmente a los alumnos de los primeros años de carrera que se concretan en:

a.- Información / Jornadas de acogida

Dentro de los actos de inauguración del curso académico, en la Facultad de Farmacia se llevan a cabo reuniones del alumnado con sus Coordinadores/as Académicos de Titulación para que, de modo más cercano, reciban orientación sobre las principales características de su titulación, el programa formativo y las adaptaciones al E.E.E.S. que se están llevando y aplicando en el Centro.

b.- Guía de la Facultad

Además de la función divulgativa que tiene, la Guía del Estudiante de la facultad es el instrumento básico para proporcionar al alumno la información esencial para planificar académicamente cada curso y el desarrollo de actividades complementarias a su formación.

c.- Guías Docentes

Con la puesta en marcha del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética se elaborarán las correspondientes Guías docentes donde el alumno tendrá a su disposición la planificación de cada asignatura en cuanto a las actividades presenciales y no presenciales, fórmulas de evaluación, materiales, herramientas complementarias y guías de uso de los recursos informáticos.

d.- Cursos de orientación para la participación en Programas de movilidad

La facultad viene organizando este tipo de cursos para facilitar a los alumnos la participación en Programas de movilidad, especialmente en el Programa Erasmus.

e.- Página *web*

La facultad cuenta con una *web* propia (http://farmacia.ugr.es), que ofrece información completa sobre:

- Todas las titulaciones que se estudian en ella.
- Las guías docentes del alumnado y los programas de las diferentes materias.
- El E.E.E.S.

4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad

⇒ La Universidad de Granada dispone de un Reglamento general sobre adaptaciones, convalidaciones y reconocimiento de créditos que se adaptará a los conceptos de reconocimiento y transferencia de créditos de acuerdo con su definición en los artículos 6 y 13 del R.D. 1393/2007. El Reglamento general sobre adaptaciones, convalidaciones y reconocimiento de créditos puede consultarse en: http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/ugr/otranormativa

⇒ En relación a los estudios realizados en universidades fuera de España, la Universidad ha establecido el pleno reconocimiento de los estudios realizados en la universidad de destino, de acuerdo con el compromiso establecido en la *Erasmus Charter* (Acción 1 del subprograma Erasmus). El reglamento de la Universidad de Granada sobre Movilidad Internacional de Estudiantes (aprobado por el Consejo de Gobierno de 14 de mayo de 2009) establece, en su art. 8.f), que los estudiantes enviados

en cualquiera de las modalidades previstas en el Reglamento tendrán derecho "Al pleno reconocimiento de los estudios realizados, como parte del plan de estudios de grado o posgrado que estén cursando en la Universidad de Granada, en los términos previstos en el Acuerdo de Estudios y con las calificaciones obtenidas en la universidad de destino." El texto del Reglamento puede consultarse en: http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/ugr/consejo-de gobierno/reglamentodemovilidadinternacionaldeestudiantes.

La particularidad del reconocimiento de créditos en los programas de movilidad internacional de estudiantes es una particularidad procedimental: el reconocimiento debe quedar garantizado con carácter previo a la ejecución de la movilidad. Para ello, los términos del reconocimiento se plasmarán en un Pre-acuerdo de estudios o de formación que, como su nombre indica, ha de firmarse antes del inicio de la movilidad y que compromete a la institución de origen a efectuar el reconocimiento pleno, en los términos establecidos en el mismo, una vez el estudiante demuestre que efectivamente ha superado su programa de estudios en la institución de acogida.

⇒ Por otra parte, de acuerdo con el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y el art. 12.8 del R.D. 1393/2007, por el que se establece ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado.

⇒ En el apartado correspondiente (punto 10.2) de esta memoria de verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética se incorpora, asimismo, una propuesta de tabla de adaptación de asignaturas del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética al Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios

El grado en Nutrición Humana y Dietética por la UGR se organiza siguiendo una estructura de módulos y materias. Se vertebra en cuatro cursos académicos distribuidos en ocho semestres. De acuerdo con las directrices del Consejo de Gobierno de la UGR, el crédito ECTS corresponderá a 25 horas de trabajo del alumno, que incluyen las enseñanzas teóricas, prácticas, así como las horas de trabajo individual, es decir trabajo personal académicamente dirigido, semi-autónomo o autónomo además de las horas de estudio del alumno. De acuerdo con estas mismas directrices, las horas lectivas presenciales deben fijarse de acuerdo con las competencias establecidas, no pudiendo ser menos de un 20% (5 horas/crédito) ni más de un 40% (10 horas/crédito).

1) Estructura del Grado que se propone:

La planificación de las Enseñanzas se adapta a los requisitos establecidos en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Este Plan de Estudios también se adapta a las exigencias del Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de Enero de 2009, por el que se establecen las condiciones a las que se deberán adecuar los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.

El plan de estudios que se propone se ha estructurado en 7 Módulos:

- Formación Básica con 63.0 ECTS;
- Ciencias de los Alimentos con un total de 18.0 ECTS y de carácter obligatorio;
- Higiene, Seguridad Alimentaría y Gestión de la Calidad de 28.5 ECTS y de carácter obligatorio;
- Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud con 58.5 ECTS y de carácter obligatorio;
- Salud Pública y Nutrición Comunitaria de 18.0 ECTS de carácter obligatorio;
- Practicas externas y Trabajo de Fin de Grado con 30.0 ECTS y de carácter obligatorio;
- Complementos de Formación con un total de 24.0 ECTS y de carácter optativo.

En conjunto suman 240.0 ECTS. Todas las materias, excepto las que comprende el módulo de Complementos de Formación, son obligatorias.

Esta propuesta cumple el Real Decreto 1393/2007 y lo propuesto en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

La estructura de los Módulos se corresponde con lo especificado en la Orden referida, aunque algunas materias se han distribuido en varios módulos.

Como se especifica más adelante, en la breve descripción de cada uno de los módulos, el aprendizaje se establece en torno a contenidos teóricos y prácticos, orientados a la adquisición de las competencias definidas en cada uno de ellos.

En el **Módulo 1, Formación Básica**, se incluye el soporte básico de la Titulación. Sus materias aportaran al estudiante una visión global básica de la estructura y función del cuerpo humano, base para entender la nutrición y la fisiopatología necesarias para comprender las necesidades dietéticas y nutricionales en la salud y en la enfermedad, y otros aspectos básicos. Además, el estudiante ha de adquirir una visión histórica, social y antropológica de la alimentación, fundamentos de nutrición y se

adquieren conocimientos para el análisis estadístico de datos, la educación y la comunicación.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.1 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 1
TIPO DE MATERIA (FB = FORMACIÓN BÁSICA)

Módulo I - Formación Básica			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Bioquímica	Bioquímica I	FB	6.0
	Bioquímica II	FB	6.0
Estadística	Métodos Estadísticos	FB	6.0
Fisiología	Fisiología Celular y Humana I	FB	6.0
	Fisiología Celular y Humana II	FB	6.0
Química	Química General	FB	6.0
Anatomía	Anatomía e Histología Humanas	FB	6.0
Biología	Biología	FB	6.0
Psicología	Psicología de la Nutrición	FB	6.0
Nutrición	Nutrición I	FB	6.0

En el **Módulo 2, Ciencias de los Alimentos**, el estudiante profundiza en las materias relacionadas con los Alimentos y demás ingredientes de la Dieta, estudiando tanto su estructura como su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus propiedades organolépticas. Asimismo asimila los aspectos relativos la Tecnología Culinaria, el almacenamiento y procesado de los alimentos. Aprenderá la tecnología culinaria y su aplicación a la alimentación y la gastronomía saludables. Por último aprende a reconocer los riesgos de carácter biológico y/o químico que pueden presentar los alimentos.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.2 – RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 2
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo II – Ciencias de los Alimentos			
MATERIA	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Tecnología Culinaria	Bromatología	OB	6.0
	Tecnología de los Alimentos	OB	6.0
	Tecnología Culinaria	OB	6.0

En el **Módulo 3, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad**, el estudiante conoce y aprende a identificar los problemas relacionados con la higiene, la seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, integrándolo con las buenas prácticas y dentro del estricto cumplimiento de la legislación vigente. Además el estudiante adquiere una sólida formación sobre la gestión de los servicios

de restauración colectiva, así como algunas de las herramientas de la educación sanitaria y capacitación para los profesionales del mundo de la restauración. Por último adquiere los conocimientos y las habilidades para diseñar e implantar sistemas de gestión de la calidad.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.3 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 3
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo III - Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Higiene y Seguridad Alimentaria	Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6.0
Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria	OB	6.0
Microbiología	Microbiología General y de los Alimentos	OB	6.0
Parasitología	Parasitología y Alimentos	OB	6.0
Toxicología	Toxicología Alimentaria	OB	6.0

En el **Módulo 4, Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud**, el estudiante conocerá los nutrientes, y las bases del equilibrio y los requerimientos energéticos y nutricionales. Asimismo conocerá las alteraciones nutricionales, la fisiopatología de las enfermedades, sus requerimientos nutricionales, la nutrición clínica y la dietoterapia. Se familiarizará con la terminología utilizada en Ciencias de la Salud y aprenderá a gestionar una la Historia Dietética y se integrará en un equipo multidisciplinar para el tratamiento en el ámbito hospitalario.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.4 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 4
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo IV - Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Nutrición	Nutrición II	OB	6.0
Dietética	Dietética I	OB	6.0
	Dietética II	OB	6.0
Nutrición Clínica	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	OB	6.0
	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	OB	6.0
Fisiología	Fisiopatología	OB	6.0
Legislación Alimentaria y Deontología	Deontología	OB	6.0
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	OB	6.0

El **Módulo 5, Salud Pública y Nutrición Comunitaria**, permite que el estudiante conozca las diferentes organizaciones y sistemas de salud y la legislación, tanto de ámbito nacional como

internacional, y las diferentes políticas de salud relacionada con Alimentación y la Nutrición Humanas. Adquirirá la competencia para diseñar y ejecutar un estudio epidemiológico, que le permita proponer programas de intervención según sean las necesidades de la población, tanto individuales como comunitarias, y poder conocer los determinantes nutricionales de salud nutricional.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.5 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 5
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo V - Salud Pública y Nutrición Comunitaria			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Salud Pública	Salud Pública General	OB	6.0
	Salud Pública Especial	OB	6.0
Nutrición Comunitaria	Alimentación en Colectividades	OB	6.0

En el **Módulo 6, *Practicum* y Trabajo de Fin de Grado**, el estudiante integrará los conocimientos de Nutrición Humana y Dietética adquiridos de forma transversal, en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración, empresas del sector alimentario o de salud pública y tanto en centros sanitarios como de carácter social y sociosanitario. Asimismo desarrollará y defenderá un proyecto de fin de grado que integre los contenidos y las competencias adquiridas durante el desarrollo del Grado.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.6 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 6
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo VI - *Practicum* y Trabajo de Fin de Grado			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Prácticas Tuteladas	Prácticas Tuteladas	OB	18.0
Trabajo de Fin de Grado	Trabajo de Fin de Grado	OB	12.0

En el **Módulo 7, Complementos de Formación**, el estudiante complementará su formación y adquirirá competencias en relación con las humanidades, comunicación y otra formación complementaria; especialmente aquellas relacionadas con las ciencias afines a las Ciencias de la Salud y de la Alimentación y Nutrición Humanas. Se ofertarán catorce asignaturas optativas de 6 créditos, de las cuales el alumno deberá elegir cuatro. Estas asignaturas optativas deberán cursarse entre el cuarto y séptimo semestres del Grado.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.7 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 7
TIPO DE MATERIA (OP = OPTATIVA)

Módulo VII - Complementos de Formación			
MATERIAS	**ASIGNATURAS**	**CARÁCTER**	**C. ECTS**
Alimentación en las diferentes etapas de la vida	Alimentación y Envejecimiento	OP	6.0
Bromatología	Análisis Sensorial	OP	6.0
Nutrición Clínica	Nutrición Enteral y Parenteral	OP	6.0
Nutrición y Patologías	Cáncer y Alimentación	OP	6.0
Nutrición Hospitalaria	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria	OP	6.0
Educación Nutricional	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	OP	6.0
Fisioterapia	Fisioterapia y Nutrición	OP	6.0
Metodología Científica	Metodología Científica	OP	6.0
Farmacología y Nutrición	Nutracéuticos y Fitoterapia	OP	6.0
Alimentación en las diferentes etapas de la vida	Alimentación y Crecimiento Fetal	OP	6.0
Nutrición y Actividad Física	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	OP	6.0
Química	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición	OP	6.0
Nutrición Clínica	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición	OP	6.0
Psiquiatría	Psiquiatría y Nutrición	OP	6.0
Farmacología	Farmacología y Nutrición	OP	6.0
Ingles	Ingles Específico	OP	6.0

Para la distribución de las Materias en el plan de estudios se han seguido los siguientes criterios:

a) Mantener todas las asignaturas (6 ECTS) una relación media de 3 horas de teoría por semana sin que se complete el semestre.

b) Ajustar la relación trabajo presencial/no presencial para que la totalidad del plan se aproxime al 40% de presencialidad; y un 60% de no presencialidad en horas de estudios, trabajos dirigidos y otras actividades propias del alumno, dirigidas por los profesores.

El plan de estudios está estructurado en cuatro cursos académicos, de 60 créditos ECTS cada uno. Cada curso académico está dividido en dos semestres, en cada uno de los cuales el alumno pueda cursar 30 créditos ECTS.

Para poder inscribirse en la asignatura de Prácticas Tuteladas el alumno deberá de haber superado 60 créditos ECTS de carácter formación básica y 90 créditos ECTS de carácter obligatorio.

La distribución temporal de las materias en cada curso se realiza sobre la base fundamental de la coordinación de sus contenidos. Todas las asignaturas se organizarán de forma que su contenido se imparta en un semestre. La programación se realizará a propuesta de la Comisión de Docencia que actuará como comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

En la siguiente tabla se muestra la muestra la organización temporal del plan de estudios del grado de Nutrición Humana y Dietética.

TABLA 5.1.8 - ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

PRIMER CURSO			60 ECTS
1er semestre	30 ECTS	2º semestre	30 ECTS
Biología	6.0	Fisiología Celular y Humana I	6.0
Anatomía e Histología Humanas	6.0	Bromatología	6.0
Economía y Gestión Alimentaria	6.0	Bioquímica I	6.0
Química General	6.0	Psicología de la Nutrición	6.0
Alimentación y Cultura	6.0	Estadística	6.0

SEGUNDO CURSO			60 ECTS
1er semestre	30 ECTS	2º semestre	30 ECTS
Fisiología Celular y Humana II	6.0	Fisiopatología	6.0
Tecnología de los Alimentos	6.0	Toxicología Alimentaria	6.0
Bioquímica II	6.0	Parasitología y Alimentos	6.0
Nutrición I	6.0	Nutrición II	6.0
Microbiología General y de los Alimentos	6.0	Tecnología Culinaria	6.0

TERCER CURSO			60 ECTS
1er semestre	30 ECTS	2º semestre	30 ECTS
Higiene y Seguridad Alimentaria	6.0	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6.0
Salud Pública General	6.0	Salud Pública Especial	6.0
Dietética I	6.0	Dietética II	6.0
Optativa 1	6.0	Optativa 3	6.0
Optativa 2	6.0	Optativa 4	6.0

CUARTO CURSO			60 ECTS
1er semestre	30 ECTS	2º semestre	30 ECTS
Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6.0	Prácticas Tuteladas	18.0
Deontología	6.0	Trabajo de Fin de Grado	12.0
Alimentación en Colectividades	6.0		
Optativa 5	6.0		
Optativa 6	6.0		

TOTAL CRÉDITOS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA DIETÉTICA	240.0

2) <u>Metodologías Docentes Empleadas</u>:

La docencia en la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Granada se caracteriza por utilizar una combinación de los métodos tradicionales junto a proyectos de innovación educativa con metodologías experimentales, que una vez ensayadas con éxito, se van difundiendo entre los profesores de la diferentes materias, para conseguir una gran variedad de experiencias educativas, lo que ofrece a cada alumno la posibilidad de adquisición de las competencias de la forma más adecuada, según sus propias características.

2.1) Clases Teóricas:

Son impartidas por profesorado de reconocido prestigio, disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y medios de grabación. Los profesores que lo solicitan pueden grabar la clase y dejarla accesible a través del Campus Virtual, para los alumnos matriculados en su asignatura.

2.2) Actividad Práctica Presencial:

2.2.1) Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los Laboratorios de los Departamentos, las Salas de Disección y Aulas de Informática, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los alumnos, desde los primeros cursos, en la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. Los Seminarios se desarrollan en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se plantean problemas de apoyo al aprendizaje y temas de revisión bibliográfica, incluidas las búsquedas en las Bases de datos.

2.2.2) En las materias con una mayor participación de la clínica, las prácticas se desarrollarán fundamentalmente en los Servicios Hospitalarios.

Además, se organizarán seminarios en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se desarrollarán comentarios de casos clínicos y temas de revisión bibliográfica incluidas las búsquedas en las bases de datos.

2.3) Estudio y trabajo autónomo del alumno:

Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente Biblioteca en la facultad y con el apoyo del Campus Virtual. Existe una vinculación entre las asignaturas en el Campus Virtual y la Biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la Biblioteca en cualquier formato.

La relación de procedimientos de enseñanza a utilizar en el Grado en Nutrición Humana y Dietética propuesto se detalla en la **Tabla 5.1.9**.

TABLA 5.1.9 - PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA, MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y ESTRATEGIAS EVALUATIVAS

CLAVE	PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA, MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
PE.1	Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos
PE.2	Seminarios
PE.3	Trabajos en pequeños grupos
PE.4	Aprendizaje basado en problemas
PE.5	Presentación de trabajos
PE.6	Clases prácticas
PE.7	Tutorías en pequeños grupos
PE.8	Tutorías individuales
PE.9	Evaluación

3) Sistemas de Evaluación:

Para llevar a cabo la evaluación en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, se incluyen en la tabla adjunta los criterios generales, aspectos y procedimientos usados.

TABLA 5.1.10 - CRITERIOS GENERALES, ASPECTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

CLAVE	CRITERIOS, ASPECTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
SE.1	Exámenes escritos de desarrollo
SE.2	Exámenes escritos de respuesta corta
SE.3	Exámenes escritos tipo test
SE.4	Exámenes orales
SE.5	Exposición de trabajos
SE.6	Presentación de temas
SE.7	Exámenes de prácticas mediante prueba práctico
SE.8	Exámenes de prácticas mediante prueba escrita
SE.9	Exámenes de prácticas mediante prueba oral
SE.10	Elaboración de informe o cuaderno de prácticas
SE.11	Preparación de trabajos en grupo
SE.12	Preparación individual de trabajos
SE.13	Autoevaluación
SE.14	Pruebas de campo
SE.15	Asistencia

Los contenidos de esta tabla se reflejan posteriormente en cada una de las fichas de las materias/asignaturas, entendiéndose que tienen carácter orientativo y que, según la experiencia que se vaya adquiriendo, podrán modificarse al inicio de cada curso, previa autorización de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación. Los posibles cambios deberán quedar reflejados en las guías docentes correspondientes antes del inicio del curso académico.

- **Distribución del plan de estudios en créditos ECTS (por tipo de materia)**

TABLA 5.1.11 - DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación Básica	60.0
Obligatorias	114.0
Optativas	36.0
Prácticas Tuteladas y Trabajo de Fin de Grado	30.0
CRÉDITOS TOTALES	**240.0**

Coordinación de la Titulación de Grado de Nutrición Humana y Dietética:

La coordinación del Grado de Nutrición Humana y Dietética la realiza la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación o personas en quién esta comisión delegue. El citado órgano está presidido por el Vicedecano responsable de la Titulación y compuesto por el Profesor Coordinador de cada uno de los cursos, un representante de cada uno de los Departamento implicados en el Grado, y los Delegados de los alumnos.

Competencia lingüística

De acuerdo con el Consejo Andaluz de Universidades, los estudiantes deberán acreditar su competencia en una lengua extranjera para obtener el título de grado. El nivel que debe acreditar será, al menos, un B1 de los establecidos en el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

5.2. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

En relación a la movilidad debemos diferenciar en el alumnado dos tipos: los estudiantes de la Universidad de Granada que van a otras Universidades para realizar parte de sus estudios y los estudiantes que vienen a realizar parte de sus estudios a nuestra Universidad.

⇒ **ORGANIZACIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS:**

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es el responsable de la movilidad estudiantil, en tres campos diferentes: estudiar en el extranjero, prácticas en el extranjero y prácticas en el ámbito de la Cooperación y el Desarrollo. Es esta Oficina la que realiza los convenios con todas las Universidades extranjeras a propuesta de los diferentes centros universitarios.

- PROGRAMAS INTERNACIONALES:

La UGR, a través del Vicerrectorado y la Oficina de Relaciones Internacionales, ofrece a los estudiantes de grado y postgrado matriculados en nuestra universidad, diferentes programas de movilidad, de intercambio, y de proyectos de prácticas y periodos de estudio e investigación, en una extensa relación de instituciones de enseñanza superior de todo el mundo. La información completa de estos programas puede encontrarse en la página *web* (http://www.ugr.es/local/ofirint)

- PROGRAMA LLP/ERASMUS:

Convocatoria anual de movilidad de estudiantes europeos de un mínimo de 3 meses y un máximo de 12 meses, con más de 500 centros universitarios de toda Europa. Se puede participar a partir del segundo curso de grado y en postgrado, cumpliendo las condiciones establecidas en la convocatoria anual en cuanto a Centro, ciclo, especialidad y curso señalados en cada uno de los destinos. La oferta anual de plazas disponibles supera las 2.000. La gestión y desarrollo de los acuerdos bilaterales corresponde a los responsables de relaciones internacionales o coordinadores del programa en los Centros. La Oficina de Relaciones Internacionales de la UGR coordina la ejecución de la convocatoria y la relación con la Agencia Nacional Erasmus (www.europa.int.eu/comm/education/socrates.html); (www.mec.es/consejou/erasmus/index.html).

El plazo de solicitud, una vez realizada la convocatoria para el siguiente curso académico, se sitúa entre enero y febrero. La UGR reconoce los estudios cursados en este programa, según el acuerdo que se establece entre los responsables académicos de los Centros y el estudiante, previo al inicio de sus estudios en la universidad de destino, y conforme a los criterios y normas específicas de convalidación y reconocimiento aprobadas por los órganos colegiados de cada Centro.

La Agencia Nacional Erasmus y el Ministerio de Educación y Ciencia aportan unas ayudas a los gastos de las estancias. Por otra parte la UGR y la Junta de Andalucía desarrollan programas de ayudas

complementarias, en función de la renta. Algunos Ayuntamientos ofrecen ayudas a los estudiantes de sus municipios.

Los estudiantes beneficiarios en cursos anteriores de una ayuda Erasmus pueden solicitar de nuevo la movilidad sin ayuda económica, como estudiantes de Libre Intercambio, previa aceptación de la UGR y la universidad de destino. Estos estudiantes disfrutarán del resto de las condiciones del Programa Erasmus (http://www.ugr.es); (http://www.ugr.es/local/ofirint); (www.mec.es/consejou/erasmus/index.html).

- PROGRAMAS DE INTERCAMBIO DE LA UGR:

La UGR desarrolla un gran número de programas de intercambio con universidades y otras instituciones académicas de Europa, EEUU, Canadá, Australia, América Latina, Países Árabes, Asia. Los Programas de Intercambio se ofrecen, con distintos periodos de estancia, a todos los estudiantes de grado y postgrado matriculados en la UGR. Cada convenio bilateral suscrito por la UGR determina las condiciones y procedimiento para los intercambios acordados. La Oficina de Relaciones Internacionales convoca anualmente, en coordinación con los Centros, las plazas ofertadas. Las convocatorias están abiertas a todos los estudiantes o bien son para áreas de estudio y especialidades concretas. Los estudiantes beneficiarios estarán exentos del pago de derechos de matrícula en la universidad de destino y podrán obtener ayudas complementarias cuando así lo contemple la convocatoria.

- RECONOCIMIENTO ACADÉMICO:

Los estudios de grado cursados en un programa de intercambio tendrán reconocimiento académico. Para ello, se requiere establecer y firmar el documento de "Contrato de Estudios/Reconocimiento Académico de Programas de Intercambio" entre el responsable académico del Centro y el estudiante. La UGR establece las normas generales aplicables a los programas de intercambio y su representación institucional. Los Centros aprueban las normas y criterios específicos para sus reconocimientos académicos. Para los estudios de postgrado la documentación exigida y los procedimientos de matrícula y reconocimiento dependerán de las normas de cada programa de doctorado o máster.

- OTROS PROGRAMAS INTERNACIONALES:

  - Grupo Coimbra:

La UGR pertenece al Grupo de treinta y siete universidades históricas de Europa, localizadas en ciudades no capitales. Algunos de sus programas de cooperación para estudiantes de la UGR son:

. Hospitality Scheme. Programa de movilidad con Países del Sudeste de Europa hacia Universidades del Grupo Coimbra.

. Split Winter School.

. Movilidad de Estudiantes de Doctorado dentro del Grupo Coimbra (www.coimbra-group.be)

. Movilidad de PAS (bolsas de viaje)

  - Redes en América Latina:

La AUIP, Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado a la que pertenece la UGR, convoca anualmente para los miembros de la asociación ayudas a la movilidad de estudiantes de postgrado, tanto a nivel nacional como a nivel andaluza (www.auip.org).

La UGR pertenece al Grupo Tordesillas, que colabora con la AECI para la convocatoria de becas para españoles en las universidades brasileñas del grupo (www.grupotordesillas.org).

  - Programas de la AECI:

La UGR tiene suscrito un plan operativo con la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para el apoyo a programas y ayudas a estudiantes de postgrado. Anualmente se convocan las Becas MAE-AECI, con becas para españoles para estudios de lengua y postgrado, doctorado y postdoctorado en el exterior (www.aeci.es).

– Otros Programas de la Unión Europea:

La UE convoca diferentes programas de cooperación internacional en los que participa la UGR. Algunos de estos programas son: ALFA, TEMPUS, LEONARDO, INTERREG, etc. Las direcciones de la UE para sus programas de cooperación internacional, pueden encontrase en la página *web* (www.europa.eu.int/comm/des.es.htm).

La UGR participa en la convocatoria europea del ERASMUS MUNDUS, para la realización de Máster europeos y de terceros países (www.europa.eu.int/comm/education/programmes/mundus/index_en.html).

Otro programa en el que la UGR es participante activo es el ERASMUS MUNDUS COOPERATION WINDOWS. Actualmente, la Universidad forma parte de un consorcio formado por instituciones europeas y jordanas para el diseño de un programa de cooperación académica.

Financiado por el Programa Leonardo da Vinci de la UE, el Proyecto ARGO concede becas para prácticas en empresas europeas de titulados universitarios (www.becasargo.net/) y (http://fomento.ugr.es/empleo/portada.htm).

La información completa de todos los programas internacionales y convocatorias puede encontrarse en nuestra página *web* (www.ugr.es/local/ofirint).

Centro de Iniciativas y Cooperación al Desarrollo (CICODE): Organiza actividades de acción social y ayuda al desarrollo. Anualmente convoca proyectos de cooperación internacional al desarrollo. *Web*: (www.ugr.es/local/veu) y e-mail: coopera@ugr.es

Centro de Promoción de Empleo y Prácticas: Gestiona los programas de prácticas en empresas extranjeras. *Web*: (http://fomento.ugr.es/empleo/portada.htm).

Asociación de Servicios al Estudiante Erasmus: Ofrece servicios de información, asesoramiento y ayuda al estudiante internacional y promueve la realización de actividades que mejoren la integración en la Universidad y en la ciudad de los estudiantes extranjeros.

Universidades con las que la UGR ha establecido acuerdos de colaboración para el intercambio de estudiantes. Más de 500 Instituciones de Enseñanza Superior Europeas, para los Programas LLP/Erasmus, de Libre Intercambio, Lectorados y de Movilidad en Europa. En otros países, con Programas Bilaterales de Intercambio y Lectorados, con: EE.UU., Canadá, Australia, Rusia, Polonia, Estonia, Ucrania, Eslovaquia, Republica Checa, Serbia y Montenegro, Marruecos, Egipto, Jordania, Yemen, Túnez, Brasil, México, Perú, Chile, Colombia, Cuba, Japón, Israel, China.

– Programa Sicue/Séneca:

El Programa SICUE (Sistema de Intercambio de Centros Universitarios Españoles) trata de fomentar la movilidad de estudiantes entre universidades españolas, pudiendo realizar estancias de entre cuatro a nueve meses en otra universidad para continuar los estudios que realiza en su universidad de origen.

Las becas Séneca constituyen la ayuda económica al programa SICUE. Para solicitarlas, los alumnos deberán haber superado 60 créditos en carreras de ciclo corto o 120 en las de ciclo largo (dentro del plazo de solicitud) y que tengan una media de expediente académico igual o superior a 1,5. El importe de las becas es de 480 € mensuales más 120 € como ayuda única de viaje. El plazo se presentación de solicitudes para el Programa de Movilidad SICUE se establece en cada convocatoria, habiéndose llevado a cabo esta última durante el mes de febrero, y la presentación de solicitudes para optar a la Beca Séneca se realiza sobre abril del mismo año. La información y solicitudes se llevan a cabo en el Vicerrectorado de Estudiantes de la Universidad de Granada (www.mecd.es) y *web* (www.ugr.es/~satm).

– Programa Sócrates/Erasmus:

Este programa está orientado a favorecer la cooperación europea en materia de educación, y el capítulo que os puede interesar es el que se refiere a la movilidad de estudiantes en el ámbito de la enseñanza superior.

⇒ **PROGRAMAS DE MOVILIDAD EUROPEA:**

En la Oficina de Relaciones Internacionales de la Universidad de Granada, y en las distintas oficinas de Relaciones Internacionales de los centros, se pueden encontrar las instituciones de la Unión Europea con las que la Universidad de Granada ha establecido convenios. Fuera de la Unión Europea existen convenios con los siguientes países: Islandia, Noruega, Rumanía, Bulgaria y Suiza.

Las estancias son de entre 3 y 12 meses. El importe de las ayudas lo fija la Agencia Nacional Erasmus, entendiendo que éstas no pretenden cubrir todos los gastos del estudiante durante el período de estudio en el extranjero. La concesión de estas ayudas no supone la reducción ni la suspensión de la Beca del Estado. Para solicitar estas ayudas hay que ser alumnos de la Universidad de Granada y haber finalizado al menos el primer curso y superar una prueba lingüística, según el país elegido. La selección se hará por expediente académico. La Junta de Andalucía y la propia Universidad de Granada desarrollan también programas de ayudas complementarias al fijado por la Agencia Nacional Erasmus. Las solicitudes se recogen y presentan en la Oficina de Relaciones Internacionales. El plazo de solicitud es entre los meses de enero y febrero. Las solicitudes de la ayuda fijada por la Universidad se presentan en el Secretariado de Becas de la misma.

⇒ **MOVILIDAD NACIONAL:**

Con el objeto de brindar a los estudiantes la posibilidad de cursar parte de sus estudios en una universidad distinta a la suya, la Universidad de Granada integra junto con otras universidades españolas integran la CRUE y han establecido un programa de movilidad de estudiantes denominado Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles (SICUE). Este programa de movilidad permite a los estudiantes realizar una parte de sus estudios en otra universidad distinta a la suya, con garantías de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular. Las distintas posibilidades de intercambio hacen posible que el universitario experimente sistemas docentes distintos, así como aspectos sociales y culturales de otros lugares.

Los estudiantes pueden solicitar la movilidad en función de las plazas ofrecidas por su universidad de origen. Éstas se publican entre los meses de enero y marzo de cada año y son el resultado de la firma de Acuerdos Bilaterales entre las distintas universidades.

El Programa SICUE es apoyado por varios tipos de becas, entre las cuales se encuentra el Programa español de ayudas para la movilidad de estudiantes "Séneca" del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y otro tipo de ayudas otorgadas por Comunidades Autónomas e instituciones públicas o privadas.

El Programa SICUE es coordinado en la Universidad de Granada por el Vicerrectorado de Estudiantes (Servicio de Asistencia al Estudiante-Ventanilla Programa SICUE-SÉNECA). Su función es la de informar al estudiante y tramitar la documentación necesaria, relacionada con el aspecto administrativo. Los alumnos que hayan obtenido plazas de movilidad según SICUE pueden optar a becas SÉNECA. Además cada centro universitario tiene un responsable que se encarga de asesorar y ayudar a los estudiantes, fundamentalmente en el aspecto académico.

⇒ **CONVENIOS ESPECÍFICOS DE LA FACULTAD DE FARMACIA:**

- Programa Sicue/Séneca. Con las Universidades de Alicante, Navarra, País Vasco, Valencia y Zaragoza (Campus de Huesca).

⇒ **INFORMACIÓN Y SEGUIMIENTO:**

Los estudiantes pueden obtener información de todos los programas mediante los folletos distribuidos, la página *web*, la atención personalizada en la Oficina de Relaciones Internacionales y las

numerosas sesiones informativas.

La selección de los alumnos la realiza el Vicerrectorado aplicando criterios relacionados con resultados académicos, conocimiento lingüístico, motivación y aptitud. Asimismo la Universidad de Granada a través de su Centro de Lenguas Modernas oferta curso de diferentes idiomas y de diferentes niveles para los alumnos que se van al extranjero.

⇒ **ORGANIZACIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROCEDENTES DE OTRAS UNIVERSIDADES:**

El alumno proveniente de otras universidades para estudiar en la Universidad de Granada acude en primer lugar a la Oficina de Relaciones Internaciones (ORI) donde se le presta todo el asesoramiento y ayuda necesaria para su estancia en la ciudad. Existe una guía *on-line* con toda la información necesaria para los estudiantes que llegan a nuestra ciudad. En esta oficina es donde se le proporciona al estudiante la documentación necesaria para posteriormente poder matricularse en el centro de destino. Es pues la ORI la encargada de matricular a los estudiantes de acogida en cursos de idioma castellano en caso de ser necesario para una mayor integración.

Una vez que el alumno llega al centro, realiza la matricula de las asignaturas que vaya a cursar, recibiendo el asesoramiento del subdirector encargado de relaciones internacionales. Posteriormente, es derivado al coordinador de Estudiantes de Intercambio de los estudios elegidos para que les ayude en la integración de las actividades académicas. Al comienzo del curso académico el Vicerrectorado de Relaciones Internaciones organiza unas jornadas de acogida para los estudiantes recibidos.

5.3. Descripción detallada de los módulos o materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios

Para la elaboración de la ficha de las asignaturas de cada uno de módulos, de forma general, hay que definir:

1) Requisitos Previos:

Los que se requieran para la admisión en la Titulación y/o el desarrollo de cada una de las asignaturas.

2) Actividades formativas y su relación con las competencias:

Las actividades formativas estarán coordinadas por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación o personas en quién esta comisión delegue**.** Ésta también será responsable, conjuntamente con los equipos docentes de cada una de las materias del curso, del correcto funcionamiento y organización del conjunto de las actividades formativas, en particular de las prácticas de laboratorio y de campo, las evaluaciones y otras cuestiones organizativas.

Con carácter general, la práctica docente de las distintas materias que constituyen el Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética seguirá una metodología mixta, que combinará teoría y práctica, para lograr un aprendizaje basado en la adquisición de competencias y que garantice una enseñanza en la que el alumno colabore y coopere en su formación.

De forma general las actividades formativas de cada materia podrán comprender:

- Las ***clases teóricas***. Expondrán claramente los objetivos principales del tema y desarrollarán en detalle los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos.

- Las sesiones de ***seminarios y/o clases de problemas***. Estas actividades proporcionarán temas de

análisis (estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos) o plantearán problemas concretos que se desarrollarán de forma individual o grupal.

- Las sesiones de ***laboratorio y/o prácticas de campo***. Ejercitarán en el uso de la metodología y el instrumental científico especializado y el conocimiento de las normas de seguridad y trabajo imprescindibles en todo laboratorio, permitirán, también, habituar al estudiante en la observación de la naturaleza y sus fenómenos.

- Las ***clases prácticas*** de ordenador. Se realizarán en el aula de informática y se dedicarán a presentar las características de algún paquete de software que servirá como herramienta para la resolución de problemas prácticos.

- Las ***tutorías*** dirigidas. Ofrecerán apoyo y asesoramiento personalizado o en grupos con un pequeño número de alumnos para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel preactivo, orientando hacia un aprendizaje colaborativo y cooperativo, a lo largo de todo el curso.

- El ***trabajo individual*** del estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión; elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo; búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.

De las diferentes acciones formativas citadas, las actividades presenciales (clases teóricas y prácticas, tutorías, seminarios, evaluación) no podrán superar el 40% de la dedicación del alumno. Dentro de las actividades presenciales, se recomienda que entre un 50% y un 56% de la presencialidad se dedique para las clases teóricas; entre un 30% y un 34% de la presencialidad para las clases prácticas; un 6% y un 7% de la presencialidad para las tutorías; un 8% y un 9% de la presencialidad para los seminarios y las evaluaciones.

El estudiante deberá dedicar el 60% del tiempo al estudio y trabajo individual y autónomo.

En cada materia se ajustará la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las actividades formativas y resultados de aprendizaje previstos para todas las asignaturas se incluyen a título informativo, ya que cada año podrán ser revisadas por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación o personas en quién esta comisión delegue y publicadas en la página *web* de la misma.

3) Sistemas de evaluación y calificación:

Los criterios e instrumentos de evaluación, así como la repercusión que tendrán en las calificaciones finales, se fijarán por asignaturas. Deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia, se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda y se incluirán en las guías docentes correspondientes.

La valoración del nivel de adquisición por parte de los estudiantes de las competencias generales y específicas de cada materia se llevará a cabo de manera continua a lo largo de todo el periodo académico.

Los instrumentos de evaluación aplicados podrán ser los señalados en la **Tabla 5.1.10**. De manera genérica, estos procedimientos, aspectos y criterios de evaluación deberán fundamentarse en:

- Exámenes teóricos de conocimientos y resolución de ejercicios y casos prácticos, donde se evaluará tanto la asimilación como la expresión de los conocimientos adquiridos mediante controles de clase y/o exámenes parciales y/o finales.

- Resultados obtenidos durante la realización de las actividades en laboratorio y/o prácticas de campo, donde se evaluará la destreza técnica desarrollada y las competencias adquiridas mediante la realización de un examen práctico y/o evaluación de un informe de prácticas.

- Realización de trabajos tutelados y su defensa. Abarca las actividades que los estudiantes realizarán a lo largo del curso, tanto de carácter individual como en grupo. Búsquedas bibliográficas, resúmenes, revisiones, seminarios, etc.

- Asistencia, actitud y participación pertinente del estudiante en todas las actividades formativas planificadas.

Estos procedimientos, criterios y aspectos de evaluación se aplicarán uniformemente a las materias que forman parte del presente Plan de Estudios, salvo especificaciones que se hagan en determinadas materias.

Todo lo relativo a la evaluación se regirá por la normativa de planificación docente y organización de exámenes de la Universidad de Granada, de 30 de junio de 1997.

La calificación global responderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación, por lo tanto éstas pueden variar en función de las necesidades específicas de las asignaturas que componen cada materia; de manera orientativa se indican la siguiente ponderación:

⇒ Examen oral/escrito: mínimo 50%
⇒ Examen de prácticas obligatorias de laboratorio/problemas, memoria de resultados: hasta 20%
⇒ Ejercicios: hasta 10%
⇒ Actividades de los seminarios: hasta 10%
⇒ Asistencia a clase: hasta 10%

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB)

MÓDULO 1

Denominación del Módulo 1	Formación Básica		
Créditos ECTS	60.0	**Carácter**	Formación Básica
Unidad temporal	1º y 2º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

⇒ Estructura y función del cuerpo humano.
⇒ Aspectos bioquímicos de la nutrición humana y metabolismo.
⇒ Bases estadísticas en Ciencias de la Salud.
⇒ Aspectos psicológicos, sociales y culturales de la alimentación.

MATERIA: BIOQUÍMICA
1.1 - BIOQUÍMICA I

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquirir conocimiento de los fundamentos bioquímicos de aplicación en la Nutrición.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Biología; Química General I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CEM1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Realización de exámenes	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Preparación de trabajos	CG.8.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 60%
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.7; SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Estudio estructural y funcional de las macromoléculas del cuerpo humano y de interés nutricional.
- Introducción a la biología molecular.

MATERIA: BIOQUÍMICA
1.2 - BIOQUÍMICA II

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1

B. Competencias específicas(CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquirir conocimiento de la función del cuerpo humano a nivel molecular y su relación con el organismo completo.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Bioquímica I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CEM1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Realización de exámenes	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	
	Preparación de trabajos	CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.6; CE.M.1.7	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 60%
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.7; SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.4.1; CG.4.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.6; CE.M.1.7	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Estudio detallado del metabolismo humano y su funcionamiento en distintos estados nutricionales.

MATERIA: ESTADÍSTICA
1.3 - MÉTODOS ESTADÍSTICOS

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.2.2; CG.4.4; CG.5.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.3; CE.M.1.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Aplicar los conceptos de estadística descriptiva y regresión (realizando cálculos sencillos a mano y otros usando un paquete estadístico) a fenómenos relacionados con la dietética y nutrición, con especial atención a la interpretación de los resultados.
- Entender la aleatoriedad que rige numerosos fenómenos de las Ciencias de la Salud, así como el estudio de algunos modelos básicos de probabilidad.
- Adquirir y comprender el modo de razonar en las situaciones donde se usa la Inferencia Estadística y el muestreo para la toma óptima de decisiones.
- Evaluar los resultados de un tratamiento dietético a partir de datos estadísticos.
- Manejar técnicas de optimización lineal para la elaboración de dietas.
- Interpretar conclusiones de las publicaciones científicas de su campo, cuando se utilicen los procedimientos estadísticos del programa de la asignatura.
- Proporcionar al alumno la base para poder aplicar en el futuro procedimientos estadísticos más complejos que los que se detallan en el programa.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos, pero es recomendable haber realizado alguna opción de bachiller en las que se hayan cursado asignaturas de Matemáticas, que aseguren conocimientos elementales de cálculo y razonamiento lógico.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.2; CG.2.2; CG.4.4; CG.5.2; CG.8.1; CE.M.1.3	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.3; CE.M.1.7	
	Clases de problemas	CG.2.2; CE.M.1.3	
	Realización de exámenes	CE.M.1.3	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.8.1; CE.M.1.3	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.8.1; CE.M.1.3; CEM.1.7	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CE.M.1.3; CE.M.1.7	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.1.3	SE.2	aproximadamente un 60%
CE.M.1.3	SE.7; SE.8	aproximadamente un 30%
CE.M.1.3; CE.M.1.7	SE.12	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Introducción a la Estadística. Análisis descriptivo de datos estadísticos.
- Modelos de regresión estadística.
- Probabilidad y variables aleatorias (distribuciones de probabilidad).
- Inferencia Estadística: estimación y contraste de hipótesis.
- Introducción al Muestreo Estadístico.
- Diseño de dietas mediante programación lineal.

MATERIA: FISIOLOGÍA
1.4 - FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA I

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquirir conocimientos acerca del funcionamiento del organismo humano con el fin de relacionar la nutrición con el mantenimiento de las funciones corporales.
- Comprender los procesos fisiológicos analizando su significado biológico, su descripción, su regulación e integración a los distintos niveles de organización, en estado de salud.
- Establecer las bases para comprender las modificaciones de los procesos fisiológicos como forma de adaptación a un medio ambiente cambiante.
- Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Anatomía e Histología Humanas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.1.2	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CEM 1.1; CEM1.2	
	Realización de exámenes	CE.M.1.2	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2	
	Preparación de trabajos	CE.M.1.1; CE.M.4.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4; SE.13	aproximadamente un 70%
CG.2.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%
CG1.4; CG2.1; CE.M.1.2	SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%
CG.8.1; CE.M.1.2	SE.7; SE.8; SE.9; SE.10; SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Introducción a la Fisiología.
- Excitabilidad: fibras nerviosas y fibras musculares.
- Sistema Nervioso Autónomo: organización periférica y central.
- Líquidos corporales: la sangre.
- Sistema Cardiovascular.
- Sistema Respiratorio.
- Sistema Excretor.
- Sistema Digestivo.

MATERIA: FISIOLOGÍA 1.5 - FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA II	6.0 ECTS Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquirir conocimientos acerca del funcionamiento del organismo humano (fisiología celular y fisiología del sistema nervioso vegetativo y de los sistemas: cardiovascular, respiratorio, excretor y digestivo), con el fin de relacionar la nutrición con el mantenimiento de las funciones corporales.
- Comprender los procesos fisiológicos analizando su significado biológico, su descripción, su regulación e integración a los distintos niveles de organización, en estado de salud.
- Establecer las bases para comprender las modificaciones de los procesos fisiológicos como forma de adaptación a un medio ambiente cambiante.
- Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Anatomía e Histología Humanas; Bioquímica I; Fisiología Celular y Humana I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.1.2	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CEM 1.1; CEM1.2	
	Realización de exámenes	CE.M.1.2	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2	
	Preparación de trabajos	CE.M.1.1; CE.M.4.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4; SE.13	aproximadamente un 70%
CG.2.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%
CG1.4; CG2.1; CE.M.1.2	SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%
CG.8.1; CE.M.1.2	SE.7; SE.8; SE.9; SE.10; SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Sistema Endocrino.
- Sistema Reproductor.
- Sistema Nervioso Somático.
- Termorregulación.

- Sistema Tegumentario.
- Síndrome General de Adaptación.

MATERIA: QUÍMICA 1.6 - QUÍMICA GENERAL	6.0 ECTS Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.1; CE.M.2.4; CE.M.1.1

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer las propiedades fisicoquímicas de los componentes químicos de los alimentos.
- Conocer la estructura y propiedades de los componentes químicos orgánicos de los alimentos.
- Conocer las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química.
- Conocer el método científico, y las habilidades para la síntesis, aislamiento, caracterización y determinación de las propiedades fisicoquímicas de los compuestos químicos.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4; C.E.M.1.1	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.3; CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4; C.E.M.1.1	
	Clases de problemas	CG.3.1; CE.M.2.1; CEM2.4; C.E.M.1.1	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.4; CG.3.1; C.E.M.1.1	
	Realización de exámenes	CG.1.3; CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4; C.E.M.1.1	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4; C.E.M.1.1	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.3; CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4 ; C.E.M.1.1	
	Preparación de trabajos	CG.1.4; CG.3.1; C.E.M.1.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4	SE.1	aproximadamente un 32.5%
CG.1.3; CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4	SE.8; SE.10	aproximadamente un 10%
CG.1.4; CG.3.1	SE.11; SE.12	aproximadamente un 5%
CG.1.3; CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2.4	SE.15	aproximadamente un 2.5%
CE.M.1.1	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 35%
CE.M.1.1	SE.7; SE.8; SE.9; SE.10	aproximadamente un 7.5%
CE.M.1.1	SE.11; SE. 12; SE.15	aproximadamente un 7.5%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Los fenómenos químicos y físicos y sus aplicaciones en procesos biológicos-bioquímicos y en la Nutrición y Dietética.
- Las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química.
- Los conceptos de calor, trabajo y energía, así como su aplicación en el cálculo del contenido energético de los alimentos.
- Los equilibrios de fase y de reacción química.
- Las propiedades de las disoluciones moleculares y coloidales.
- Los procesos de adsorción superficial.
- La cinética de reacciones y su aplicación al metabolismo.
- Reactividad.
- Estereoquímica.

MATERIA: ANATOMÍA
1.8 - ANATOMÍA E HISTOLOGÍA HUMANAS

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer la organización estructural del organismo humano desde el punto de vista macroscópico y microscópico en las distintas etapas de la vida.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.2; CE.M.1.2	40% 3.6 ECTS
	Clases prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CE.M.1.2; CG.8.1	
	Realización de exámenes	CE.M.1.2	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.2; CE.M.1.2	60% 5.4 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.1.2; CG.8.1	
	Preparación de trabajos	CE.M.1.2; CG.8.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.1.2	SE.2	aproximadamente un 40%

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.1.2	SE.3	aproximadamente un 30%
CE.M.1.2	SE.8	aproximadamente un 20%
CE.M.1.2	SE.11	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Estructura y función del cuerpo humano.

MATERIA: BIOLOGÍA
1.9 - BIOLOGÍA

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer y comprender la estructura de la célula y el funcionamiento celular.
- Ser capaz de entender donde y por qué tiene lugar los diferentes procesos celulares.
- Conocer el ciclo celular y su regulación.
- Comprender los principios básicos de la genética humana. Relacionar alteraciones cromosómicas/génicas con enfermedades.

- Comprender los conceptos básicos en Inmunología y los tipos de inmunidad.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.2;, CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.7	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.2;, CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	
	Preparación de trabajos	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.7	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2;, CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 70%
CG.1.2;, CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2	SE.7; SE.9; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.1.7	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos.
- Ciclo celular.
- Desarrollo embrionario.
- Introducción a la Genética Humana.
- Conceptos básicos en Inmunología.
- Tipos de inmunidad.

MATERIA: PSICOLOGÍA
1.10 - PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.2.2; CG.4.2; CG.5.3

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.3; CE.M.1.4; CE.M.1.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquirir conocimientos sobre los procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición y de las psicopatologías derivadas de la nutrición y, aplicarlos a la adecuada: comunicación con el paciente; elección de los métodos de evaluación y diseño del tratamiento en el ámbito de los trastornos de la alimentación.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.2.2; CG.4.2; CE.M.1.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.5.3; CE.M.1.3; CE.M.1.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.2; CE.M.1.7; CE.M.1.3	
	Realización de exámenes	CG.2.2; CE.M.1.3; CE.M.1.4	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.2.2; CG.4.2; CE.M.1.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.5.3; CE.M.1.3; CE.M.1.7	
	Preparación de trabajos	CG.4.2; CE.M.1.7; CE.M.1.3	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.2; CG.4.2; CE.M.1.4	SE.1	aproximadamente un 50%
CG.5.3; CE.M.1.3; CE.M.1.7	SE.7; SE.8; SE.9	aproximadamente un 30%
CG.4.2; CE.M.1.7; CE.M.1.3	SE.6; SE.7; SE.8; SE.12	aproximadamente un 15%
CG.4.2; CE.M.1.7; CE.M.1.3	SE.6; SE.7; SE.8; SE.12	aproximadamente un 5%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Principios Científicos del Comportamiento Humano: Una Perspectiva Histórica.
- Procesos Psicológicos Básicos Implicados en la Nutrición (I).
- Procesos Psicológicos Básicos Implicados en la Nutrición (II).
- Factores Biológicos, Psicológicos y Sociales en la Nutrición: Una Aproximación Neurocientífica y Psicofisiológica.
- Ansia por la Comida y Alimentación Emocional.
- Trastornos de la Alimentación (I): Factores Etiológicos.
- Trastornos de la Alimentación (II): Características Clínicas.

Abordaje Psicológico de los Trastornos de la Alimentación.

MÓDULO 2			
Denominación del Módulo 2	Ciencias de los Alimentos		
Créditos ECTS	18.0	**Carácter**	Obligatoria
Unidad temporal	1º, 2º y 3º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

⇒ Clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos.
⇒ Propiedades físico-químicas y funcionales.
⇒ Modificaciones de los alimentos en los procesos tecnológicos.
⇒ Análisis sensorial.
⇒ Elaboración y conservación de los alimentos.
⇒ Tablas de composición de alimentos.

MATERIA: BROMATOLOGÍA, TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA CULINARIA **2.1 - BROMATOLOGÍA**	**6.0 ECTS** **Carácter Obligatorio**

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.1; CE.M.2.2; CE.M.2.4

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber cuáles son los grupos de alimentos, los componentes principales de los mismos y su valor nutricional.
- Entender cuales son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos y como se pueden prevenir
- Conocer la composición química, propiedades físico-químicas y funcionales, valor nutritivo y características sensoriales, de los principales derivados alimenticios.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Química General I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2; CE.M.2.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.2.4	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1	
	Realización de exámenes	CG.2.1	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2; CE.M.2.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CE.M2.4	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG1.3; CG.2.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.3.1; CE.M.2.1; CE.M.2; CE.M.2.4	SE.1; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.2.1; CE.M2.4	SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG1.3	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.13; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos.
- Propiedades físico-químicas y funcionales.
- Análisis sensorial.

MATERIA: BROMATOLOGÍA, TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA CULINARIA

2.2- TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.1; CG.3.2; CG.3.3

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.1; CE.M.2.2; CE.M.2.3; CE.M.2.4; CE.M.2.5

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación, conservación de los principales alimentos y derivados y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Bromatología.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CG.3.2; CG.3.3; CE.M.2.1; CE.M.2.2; CE.M.2.3; CE.M.2.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.2.4; CE.M.2.5	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2	
	Realización de exámenes	CG.2.1	
	Prácticas de campo y viajes	CG.3.2; CE.M.2.3	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CG.3.2; CG.3.3; CE.M.2.1; CE.M.2.2; CE.M.2.3; CE.M.2.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CE.M.2.4; CE.M.2.5;	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.3.1; CG.3.2; CG.3.3; CE.M.2.1; CE.M.2.2; CE.M.2.3; CE.M.2.4	SE.1; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.2.1; CE.M.2.4; CE.M.2.5;	SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG.1.3; CG.2.2	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.13; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos.
- Producción de alimentos
- Procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de alimentos
- Modificaciones de los alimentos en los procesos tecnológicos.
- Análisis Sensorial.
- Elaboración y conservación de los alimentos.
- Tablas de composición de los alimentos

MATERIA: BROMATOLOGÍA, TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA CULINARIA

2.3 - TECNOLOGÍA CULINARIA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.3.1; CG.3.2; CG.7.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.1; CE.M.2.3; CE.M.2.7; CE.M.4.14

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber qué procesos tecnológicos se utilizan en la elaboración y transformación de los alimentos.

- Conocer las diferentes técnicas culinarias que permiten hacer dietas más variadas y adaptadas a las circunstancias de cada persona.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bromatología; Tecnología de los Alimentos; Química General I; Química General II.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CG.3.2; CG.7.2; CE.M.2.1; CE.M.2.3; CE.M.2.7; CE.M.4.14	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.2.1; CE.M2.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.M.2.3; CE.M.2.14; CE.M.2.7	
	Realización de exámenes	CG.3.1; CG.3.2; CG.7.2; CE.M.2.1; CE.M.2.3; CE.M.2.7; CE.M.4.14	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CG.3.2; CG.7.2; CE.M.2.1; CE.M.2.3; CE.M.2.7; CE.M.4.14	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.2.1; CE.M2.7	
	Preparación de trabajos	CE.M.2.3; CE.M.2.14; CE.M.2.7	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.3.1; CG.3.2; CG.7.2; CE.M.2.1; CE.M.2.3; CE.M.2.7; CE.M.4.14	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CE.M.2.1; CE.M2.7	SE.7; SE.8	aproximadamente un 20%
CE.M.2.3; CE.M.2.14; CE.M.2.7	SE.5; SE.6	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Técnicas culinarias y gastronómicas más adecuadas para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
- Modificaciones nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- Aplicación de nuevas técnicas culinarias en la elaboración de platos.

MÓDULO 3

Denominación del Módulo 3	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		
Créditos ECTS	30.0	**Carácter**	Obligatoria
Unidad temporal	1º, 2º y 3º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

- ⇒ Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.
- ⇒ Organización y gestión de los servicios de alimentación. Formación de sus profesionales.
- ⇒ Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad.
- ⇒ Trazabilidad alimentaria.
- ⇒ Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor.
- ⇒ Gestión de empresas alimentarias.

MATERIA: HIGIENE Y SALUD ALIMENTARIA **3.1 - HIGIENE Y SALUD ALIMENTARIA**	**6.0 ECTS** **Carácter Obligatorio**

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.6.1; CG.7.1; CG.7.2; CG.7.3; CG.7.4

B. Competencias específicas (CE): CE.M.3.1; CE.M.3.2; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.6; CE.M.3.7; CE.M.3.8

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y ser capaz de elaborar nuevas normas de seguridad, así como de realizar una inspección alimentaria.
- Poder desarrollar para una empresa alimentaria sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene).
- Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de los mismos.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Microbiología General y de los Alimentos; Parasitología y Alimentos; Toxicología Alimentaria; Tecnología Culinaria.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.6.1; CG.7.1; CG.7.2; CG.7.3; CG.7.4; CEM3.2; CE.M.3.4; CE.M.3.7; CE.M.3.8	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.7.3; CG.7.4; CE.M.3.4; CE.M.3.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.M.3.1; CE.M.3.6	
	Realización de exámenes	CG.6.1; CG.7.1; CG.7.2; CG.7.3; CG.7.4; CEM3.2; CE.M.3.4; CE.M.3.7; CE.M.3.8	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.6.1; CG.7.1; CG.7.2; CG.7.3; CG.7.4; CEM3.2; CE.M.3.4; CE.M.3.7; CE.M.3.8	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.7.3; CG.7.4; CE.M.3.4; CE.M.3.6	
	Preparación de trabajos	CE.M.3.1; CE.M.3.6	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.6.1; CG.7.1; CG.7.2; CG.7.3; CG.7.4; CE.M.3.2; CE.M.3.4; CE.M.3.7; CE.M.3.8	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 70%
CG.7.3; CG.7.4; CE.M.3.4; CE.M.3.6	SE.7; SE.8	aproximadamente un 25%
CE.M.3.1; CE.M.3.6	SE.5; SE.6	aproximadamente un 5%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de Control de Riesgos.
- Formación de los profesionales de un servicio de alimentación.
- Implantación y seguimiento de los Sistemas de Calidad y Planes Generales de Higiene.
- Trazabilidad alimentaria.
- Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor.

MATERIA: ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
3.2 - ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.4; CG.2.1; CG.6.1; CG.7.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.3.2; CE.M.3.3; CE.M.3.5; CE.M.3.7

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquiera conocimiento de los fundamentos conceptuales de la gestión de empresas. Los conceptos y terminología específica de la disciplina y el importante papel que la dirección general desempeña dentro de la empresa deben ser perfectamente comprensibles para el estudiante.

- Comprenda la problemática específica de gestión en todas las fases del ciclo de vida de una empresa agroalimentaria desde la creación, crecimiento hasta la madurez y declive.
- Consiga conocer con cierta profundidad las características básicas de gestión de las empresas agroalimentarias.
- Comprenda con claridad los problemas y planteamientos a los que se enfrentan en situaciones reales las empresas y organizaciones agroalimentarias. Este último objetivo tiene que ver con la parte práctica del programa y persigue a su vez tres sub-objetivos. Por un lado, proporcionar al alumno un conocimiento amplio sobre gestión de empresas agroalimentarias. Por otro lado, mostrar las dificultades y problemas existentes relacionados con la forma de llevar a la práctica las decisiones empresariales. En tercer lugar, adquirir conocimientos de interés sobre las empresas agroalimentarias de la economía española e internacional.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5	40% 1.8 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.4; CG.2.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.3; CE.M.3.5	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5; CE.M.3.7	
	Realización de exámenes	CG.1.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5	60% 2.7 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.4; CG.2.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.3; CE.M.3.5	
	Preparación de trabajos	CG.2.1; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5; CE.M.3.7	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5	SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.1.4; CG.2.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.3; CE.M.3.5	SE.8	aproximadamente un 20%
CG.2.1; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.3.2; CE.M.3.5; CE.M.3.7	SE.5; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Organización y gestión de los servicios de alimentación. Formación de sus profesionales.
- Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad.
- Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor.
- Gestión de empresas alimentariasHigiene, seguridad alimentaria y sistemas de Control de Riesgos.

MATERIA: MICROBIOLOGÍA
3.3 - MICROBIOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.7; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Adquisición del conocimiento del mundo microbiano desde la perspectiva del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Biología.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.3.2; CG.3.4; CE.M.1.7; CE.M.2.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.3.4; CE.M.2.6; CE.M.6.1	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.1.7; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.3.2; CG.3.4; CE.M.1.7; CE.M.2.6	
	Preparación de trabajos	CG.3.4; CE.M.2.6; CE.M.6.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.1	aproximadamente un 10%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.2	aproximadamente un 30%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.3	aproximadamente un 15%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.5	aproximadamente un 5%

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.6	aproximadamente un 3%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.7	aproximadamente un 10%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.8	aproximadamente un 3%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.9	aproximadamente un 2%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.10	aproximadamente un 2%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.11	aproximadamente un 5%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.12	aproximadamente un 8%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.13	aproximadamente un 2%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.3; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.6.2	SE.15	aproximadamente un 5%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Introducción al estudio de los microorganismos de interés en nutrición humana, las enfermedades infecciosas transmitidas por alimentos y agua, su control así como el análisis microbiológico de los alimentos y la utilización de los microorganismos en la producción de productos alimentarios.

MATERIA: PARASITOLOGÍA
3.4 - PARASITOLOGÍA Y ALIMENTOS

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.4; CG.5.4; CG.7.4; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.7; CE.M.3.8

C. Resultados del aprendizaje:

- Comprender la importancia actual de los parásitos y su relación con la alimentación/nutrición.
- Conocer los principales parásitos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos.
- Conocer los principales parásitos que deterioran alimentos.
- Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias.
- Conocer las principales técnicas de muestreo e identificación de parásitos en alimentos.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Biología.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	
	Realización de exámenes	CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	
	Preparación de trabajos	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2; CG.1.3; CG.2.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 70%
CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	SE.7; SE.9; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG2.2; CG.3.4; CG.7.4; CG.8.1; CE.M.2.6	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Conceptos básicos de Parasitología. Importancia actual de los parásitos en países desarrollados y en vías de desarrollo: Inmunodepresión, turismo, inmigración y adopciones. Los parásitos y la nutrición.
- Principales parásitos productores de enfermedades en el hombre y su relación con los alimentos.
- Parásitos que deterioran alimentos: Técnicas generales de detección, identificación y control.

MATERIA: TOXICOLOGÍA
3.5 - TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.2.2; CG.3.4; CG.6.2; CG.7.3; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.6; CE.M.3.6; CE.M.3.8

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocimiento de los fundamentos y principios básicos de la Toxicología.
- Entender cuales son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos (contaminación química) y cómo se pueden prevenir.
- Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria en cuanto se refiere a contaminación química de los alimentos.
- Conocimiento básico de la metodología para la evaluación de la toxicidad y el riesgo.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CE.M.2.6; CE.M.3.6; CE.M.3.8	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.2.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.2; CE.M.2.6	
	Realización de exámenes	CE.M.2.6; CE.M.3.6; CE.M.3.8	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CE.M.2.6; CE.M.3.6; CE.M.3.8	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.2.6	
	Preparación de trabajos	CG.2.2; CE.M.2.6	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.2.6; CE.M.3.6; CE.M.3.8	SE.2; SE.3; SE.15	aproximadamente un 60%
CE.M.2.6	SE.8; SE.15	aproximadamente un 20%
CG.2.2; CE.M.2.6	SE.5; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Compuestos tóxicos naturales presentes en los alimentos.
- Compuestos tóxicos no-naturales presentes en los alimentos.

MÓDULO 4

Denominación del Módulo 4	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
Créditos ECTS	60.0	**Carácter**	Obligatoria
Unidad temporal	1º, 2º, 3º y 4º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

- ⇒ Nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en las distintas etapas de la vida.
- ⇒ Diseño de dietas en situaciones de salud y enfermedad.
- ⇒ Fisiopatología nutricional.
- ⇒ Evaluación del estado nutricional.
- ⇒ Realización de la historia dietética.
- ⇒ Tratamiento dietético nutricional.
- ⇒ Nutrición hospitalaria, enteral y parenteral.
- ⇒ Interacciones fármaco-nutrientes.
- ⇒ Aplicación de la informática al diseño de dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética. Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos.

MATERIA: NUTRICIÓN
4.1 - NUTRICIÓN I

6.0 ECTS
Carácter Formación Básica

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.1; CG.4.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.
- Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes materias: Química General I; Química General II; Bioquímica I; Fisiología Celular y Humana I; Bromatología.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.4.3; CE.M.4.4	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	
	Realización de exámenes	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.4.3; CE.M.4.4	
	Preparación de trabajos	CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 70%
CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	SE.7; SE.8	aproximadamente un 20%
CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4	SE.11	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Las necesidades nutricionales del organismo humano, su gasto energético, la relación entre alimento y nutriente, proceso de transformación y destino de los nutrientes.
- Los distintos Nutrientes, sus funciones, su utilización metabólica, su interés nutricional en el campo de la alimentación.
- Estudiará las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación.
- Tendrá capacidad para evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.

MATERIA: NUTRICIÓN
4.2 - NUTRICIÓN II

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.1; CG.4.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.
- Saber llevar a cabo una valoración nutricional.

- Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Bromatología; Tecnología de los Alimentos; Nutrición I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	
	Realización de exámenes	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	
	Preparación de trabajos	CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.1; CG.4.2; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 70%
CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	SE.7; SE.8	aproximadamente un 20%
CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.10	SE.11	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Valoración del estado nutricional.
- Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia.
- Seguimiento de hábitos nutricionales sanos.

MATERIA: DIETÉTICA
4.3 - DIETÉTICA I

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.4.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.22

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer las bases de datos nutricionales y tabla de composición de alimentos.
- Saber diseñar y valorar una dieta para un individuo o un colectivo.
- Saber aplicar las herramientas básicas utilizadas en el campo de la dietética.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Bromatología; Tecnología de los Alimentos; Nutrición I; Nutrición II.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.22	
	Realización de exámenes	CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
	Preparación de trabajos	CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19	SE.7; SE.8	aproximadamente un 25%
CG.4.2; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.22	SE.11	aproximadamente un 15%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Concepto de dietética.
- Valor calórico de los alimentos.
- Grupo de alimentos.
- Tabla de composición de los alimentos.
- Bases de datos nutricionales.
- Etiquetado de los alimentos. Etiquetado nutricional.
- Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas.
- Métodos de medida del consumo de alimentos.
- Aplicación de software a la evaluación de dietas.
- Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados.
- Alimentos funcionales en la dieta.

MATERIA: DIETÉTICA
4.4 - DIETÉTICA II

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.4.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.22

C. Resultados del aprendizaje:

- Poder diseñar dietas utilizando los programas informáticos que existen.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Bromatología; Tecnología de los Alimentos; Nutrición I; Nutrición II; Dietética I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
	Realización de exámenes	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	
	Preparación de trabajos	CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.22	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	SE.7; SE.8	aproximadamente un 25%
CG.4.2; CE.M.4.5; CE.M.4.19	SE.11	aproximadamente un 15%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, adulto y mayores.
- Formas alternativas de alimentación.
- Dietas vegetarianas.
- La alimentación macrobiótica.
- Dietas disociadas.
- Alimentación y salud laboral.
- Asesoramiento y educación dietética.

MATERIA: NUTRICIÓN CLÍNICA
4.5 - DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA I

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.16

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber realizar una correcta historia clínica y dietética, así como una correcta valoración del estado nutricional.
- Manejar de forma adecuada el tratamiento nutricional y dietético, tanto en las primeras etapas de la vida como en el adulto.
- Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro integrado del equipo multidisciplinar sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el resto del equipo asistencial.
- Aprender los protocolos de la alimentación artificial, técnicas de implantación y cuidados de los mismos.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	
	Realización de exámenes	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	
	Preparación de trabajos	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	SE.3	aproximadamente un 60%
CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	SE.12	aproximadamente un 30%
CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	SE.10	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Relación existente entre la nutrición infantil y patologías en el adulto.
- Realización de una correcta historia clínica y dietética y una adecuada valoración del estado nutricional.
- Conocimientos sobre la fisiopatología nutricional.
- Enseñanza sobre como realizar un buen tratamiento dietético nutricional.
- Nutrición hospitalaria y domiciliaria de la nutrición artificial.

MATERIA: NUTRICIÓN CLÍNICA
4.6 - DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA II

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.16

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber realizar una correcta historia clínica y dietética, así como una correcta valoración del estado nutricional.
- Manejar de forma adecuada el tratamiento nutricional y dietético, tanto en las primeras etapas de la vida como en el adulto.
- Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro integrado del equipo multidisciplinar sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el resto del equipo asistencial.
- Aprender los protocolos de la alimentación artificial, técnicas de implantación y cuidados de los mismos.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	
	Realización de exámenes	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	
	Preparación de trabajos	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.M.4.6; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.14; CE.M. 4.16	SE.3	aproximadamente un 60%
CE.M.4.1; CE.M.4.7; CE.M.4.10; CE.M.4.13	SE.12	aproximadamente un 30%
CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5	SE.10	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Relación existente entre la nutrición infantil y patologías en el adulto
- Realización de una correcta historia clínica y dietética y una adecuada valoración del estado nutricional
- Conocimientos sobre la fisiopatología nutricional
- Enseñanza sobre como realizar un buen tratamiento dietético nutricional
- Nutrición hospitalaria y domiciliaria de la nutrición artificial

MATERIA: FISIOLOGÍA
4.7 - FISIOPATOLOGÍA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 2º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.2; CE.M.4.8

C. Resultados del aprendizaje:

- Obtener información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etiopatogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad.
- Comprender los conceptos de salud y enfermedad.
- Conocer el mecanismo fisiopatológico de la enfermedad.
- Obtener una base para la comprensión de la implicación nutricional de las distintas patologías estudiadas que facilite el posterior estudio de estrategias nutricionales implicadas en la prevención o el tratamiento de dichas patologías.
- Conocer los mecanismos de compensación para mantener la función de un sistema en situaciones patológicas. Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Anatomía e Histología Humanas; Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	
	Realización de exámenes	CE.M.1.2; CE.M.4.8	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.4.8	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.8.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	
	Preparación de trabajos	CE.M.1.1; CE.M.4.2; CE.M.4.8	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.8.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4; SE.13	aproximadamente un 70%
CG.2.1; CE.M.1.1; CE.M.1.2; CE.M.4.8	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%
CG.1.4; CG.2.1; CE.M.1.2	SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%
CG.8.1; CE.M.1.2	SE.7 SE.8 SE.9 SE.10 SE.13 SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Aspectos generales de fisiopatología.
- Alteraciones de sistemas y funciones: fisiopatología de la sangre, y de los sistemas cardiovascular, respiratorio, excretor, digestivo, endocrino, reproductor, osteomuscular y nervioso.

MATERIA: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA
4.8 - DEONTOLOGÍA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.6

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.20

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer los principios éticos necesarios para desarrollar adecuadamente la profesión de nutricionista dietista.
- Saber las bases jurídicas por las que se regula su profesión.

- Interpretar y conocer la legislación horizontal y vertical vigente de los alimentos.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIA-LES	Clases de teoría	CG.4.6; CE.M.4.20	40% 2.4 ECTS
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.4.6; CE.M.4.20	
	Realización de exámenes	CG.4.6; CE.M.4.20	
NO PRESEN-CIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.6; CE.M.4.20	60% 3.6 ECTS
	Preparación de trabajos	CG.4.6; CE.M.4.20	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.6; CE.M.4.20	SE.2; SE.3; SE.15	aproximadamente un 70%
CG.4.6; CE.M.4.20	SE.5; SE.6; SE.11; SE.15	aproximadamente un 30%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Legislación y deontología en la práctica dietética.
- Aspectos jurídicos de la Dietética profesional.
- Ética profesional.

MATERIA: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
4.9 - ALIMENTACIÓN Y CULTURA

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 1º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.5.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.6.2; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.4; CE.M.1.5; CE.M.1.7; CE.M.1.9; CE.M.2.7; CE.M.3.7; CE.M.3.8; CE.M.4.4; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.4; CE.M.5.5; CE.M.5.6

C. Resultados del aprendizaje:

- Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.

- Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos.
- Entender la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud y bienestar así como su relación con la enfermedad.
- Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual.
- Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.3; CG.4.4; CG.6.2; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.4; CE.M.1.9; CE.M.4.4; CE.M.5.4	40% 1.8 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.6; CG.5.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.1.5; CE.M.2.7; CE.M.3.8; CE.M.4.17; CE.M.5.2; CE.M.5.5	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.M.1.7; CE.M.1.9; CE.M.3.7; CE.M.4.19; CE.M.5.6	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.5.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.6.2; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.4; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.7; CE.M.3.8; CE.M.4.4; CE.M.4.17; CE.M.5.2; CE.M.5.5; CE.M.5.4	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.3; CG.4.4; CG.6.2; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.4; CE.M.1.9; CE.M.4.4; CE.M.5.4	60% 2.7 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.6; CG.5.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.1.5; CE.M.2.7; CE.M.3.8; CE.M.4.17; CE.M.5.2; CE.M.5.5	
	Preparación de trabajos	CE.M.1.7; CE.M.1.9; CE.M.3.7; CE.M.4.19; CE.M.5.6	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.3; CG.4.4; CG.6.2; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.4; CE.M.1.9; CE.M.4.4; CE.M.5.4	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 60%
CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.6; CG.5.3; CG.5.4; CG.6.1; CG.7.1; CE.M.1.5; CE.M.2.7; CE.M.3.8; CE.M.4.17; CE.M.5.2; CE.M.5.5;	SE.5; SE.6; SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CE.M.1.7; CE.M.1.9; CE.M.3.7; CE.M.4.19; CE.M.5.6	SE.11; SE.12; SE.13; SE.14; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Concepto de cultura y conducta alimentaria. El alimento y las funciones socioculturales de la

alimentación.

- Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia.
- La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias.
- Características socio-económicas y demográficas que influyen en la alimentación actual.
- Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos.
- Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.

MÓDULO 5

Denominación del Módulo 5	Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
Créditos ECTS	18.0	**Carácter**	Obligatoria
Unidad temporal	3º y 4º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

⇒ Sistemas de salud nacionales e internacionales.
⇒ Políticas de salud.
⇒ Relación salud-nutrición.
⇒ Estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición.
⇒ Educación nutricional.
⇒ Planificación y desarrollo de proyectos de alimentación y salud.

MATERIA: SALUD PÚBLICA **5.1 - SALUD PÚBLICA GENERAL**	**6.0 ECTS** **Carácter Obligatorio**

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.5; CE.M.1.6; CE.M.1.7; CE.M.1.8; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.5; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.2; CE.M.5.3; CE.M.5.4; CE.M.5.5; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Conceptos fundamentales sobre salud, Salud Pública, Epidemiología y Educación Sanitaria.
- Conocimientos del método epidemiológico y demografía, como herramientas para evaluar problemas y políticas nutricionales.
- Métodos generales de prevención, determinantes e indicadores de salud, y conocimientos básicos de Salud

Pública y Educación Sanitaria necesarios en materia del ejercicio de las actividades profesionales del nutricionista.

- Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.
- Higiene alimentaria y factores ambientales relacionados con la salud.
- Estrategias de Salud Pública, programas de salud, políticas y organización sanitaria.
- Capacidad para desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de Salud Pública relacionados con la nutrición.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	**40%** **2.4 ECTS**
	Clases prácticas	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	**60%** **3.6 ECTS**
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	
	Preparación de trabajos	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	SE.3	aproximadamente un 60%

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN (ver TABLA 5.1.3)	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	SE.8; SE.10	aproximadamente un 5%
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	SE.12	aproximadamente un 5%
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.3; CG.7.4; CG8.1; CE.M.1.5; CE.M1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.3; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2; ,	SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Conceptos generales: salud, salud pública, salud comunitaria, y determinantes de salud.
- Demografía sanitaria y epidemiología general.
- Epidemiología de los principales determinantes y problemas de salud pública.
- Estrategias generales de control de los problemas de salud.
- Planificación y organización sanitaria.

MATERIA: SALUD PÚBLICA
5.2 - SALUD PÚBLICA ESPECIAL

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 3º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Obtener conocimientos sobre los conceptos fundamentales sobre nutrición y salud.
- Obtener conocimientos sobre los principales problemas de alimentación y nutrición en relación a la salud pública.
- Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la nutrición en la protección y promoción de la salud.
- Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado Salud Pública General, las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	
	Preparación de trabajos	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL

CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	SE.3	aproximadamente un 80%
CG.2.2; CG.2.3; CG.4.4; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.4; CG.8.1; CE.M.2.5; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.11; CE.M.4.19; CE.M.5.2; CE.M.5.6	SE.8; SE.10	aproximadamente un 5%
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	SE.12	aproximadamente un 5%

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.3; CG.3.3; CG.3.4; CG.4.1; CG.4.5; CG.5.1; CG.5.4; CG.7.1; CG.7.2; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.9; CE.M.2.5; CE.M.2.6; CE.M.3.1; CE.M.3.4; CE.M.3.8; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.11; CE.M.4.15; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.22; CE.M.5.1; CE.M.5.6; CE.M.6.1; CE.M.6.2	SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Nutrición y salud: conceptos básicos.
- Epidemiología nutricional.
- Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición.
- Nutrición y promoción de la salud.
- Nutrición y protección de la salud.

MATERIA: NUTRICIÓN COMUNITARIA
5.3 - ALIMENTACION EN COLECTIVIDADES

6.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.7.1; CG.7.2

B. Competencias específicas (CE): CE.M.3.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú.
- Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Bioquímica I; Bioquímica II; Bromatología; Tecnología

de los Alimentos; Nutrición I; Nutrición II.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	
	Realización de exámenes	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	
	Preparación de trabajos	CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 65%
CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	SE.7; SE.8	aproximadamente un 25%
CG.7.1; CG.7.2; CE.M.3.2	SE.11	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Alimentación en colectividades.
- Consumo alimentario en España.
- Dieta Mediterránea.
- Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades.
- Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.
- Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva.
- Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas.
- Alimentación en distintos comedores colectivos.
- Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social.
- Alimentación en la población inmigrante.

MÓDULO 6

Denominación del Módulo 6	*Practicum*, Trabajo de Fin de Grado		
Créditos ECTS	30.0	**Carácter**	Obligatoria
Unidad temporal	4º curso		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			

⇒ Prácticas en el ámbito clínico, de la salud pública y empresarial relacionadas con la Nutrición Humana y Dietética.

⇒ Presentación y defensa de un proyecto de fin de grado.

MATERIA: PRÁCTICAS TUTELADAS
6.1 - PRÁCTICAS TUTELADAS

18.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG1.2; CG.1.3; CG.1.4.; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.6; CG.4.7; CG.5.1; CG.6.2; CG.7.1; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.5; CE.M.1.7; CE.M.6.1

C. Resultados del aprendizaje:

- Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos.
- Integración por el estudiante de los conocimientos de Nutrición Humana Dietética adquiridos de forma transversal en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración o Salud Pública y tanto en centros sanitarios o socio-sanitarios, ya sea de titularidad pública o privada.

REQUISITOS PREVIOS

Haber superado 150 créditos de asignaturas básicas y/o obligatorias que integran el plan de estudios.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Asistencia al centro de trabajo	CG.1.1; CG1.2; CG.1.3; CG.1.4.; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.6; CG.4.7; CG.5.1; CG.6.2; CG.7.1; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.7; CE.M.6.1	100% 18.0 ECTS
	Seminarios y/o tutorías	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.6.1	

	Elaboración y presentación de la memoria	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.7; CG.6.2; CG.7.1; CG.8.1; CE.M.6.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG1.2; CG.1.3; CG.1.4.; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.6; CG.4.7; CG.5.1; CG.6.2; CG.7.1; CG.8.1; CE.M.1.5; CE.M.1.7; CE.M.6.1	SE.15	aproximadamente un 85%
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CE.M.6.1	SE.15	aproximadamente un 5%
CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.7; CG.6.2; CG.7.1; CG.8.1; CE.M.6.1	SE.5; SE.6; S.10	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva).

MATERIA: TRABAJO DE FIN DE GRADO
6.2 - TRABAJO DE FIN DE GRADO

12.0 ECTS
Carácter Obligatorio

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso y 2º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.7; CE.M.6.2

C. Resultados del aprendizaje:

- Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.
- Adquirir la capacidad de integración de las enseñanzas recibidas durante los estudios, así como las competencias propias de la titulación.

REQUISITOS PREVIOS

La presentación del trabajo de Fin de Grado requerirá haber superado todas las asignaturas que integran el plan de estudios.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Tutorías de orientación y seguimiento Preparación de la exposición y defensa pública	CG.1.2; CE.M.1.7; CE.M.6.2 CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CE.M.6.2	**25%** **3.0 ECTS**
NO PRESENCIALES	Preparación de trabajos y elaboración de una memoria en soporte electrónico y papel	CG.1.1; CG.2.3; CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1; CE.M.6.2	**75%** **9.0 ECTS**

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CE.M.6.2	SE.5; SE.6	aproximadamente un 20%
CG.1.1; CG.2.3; CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1; CE.M.6.2	SE.10	aproximadamente un 70%
CG.1.2; CE.M.1.7; CE.M.6.2	SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Realización de un trabajo fin de carrera sobre temas de interés para el Dietista-Nutricionista bajo la supervisión de un tutor.
- Presentación y defensa de un trabajo fin de grado.

MÓDULO 7			
Denominación del Módulo 7	Complementos de Formación		
Créditos ECTS	24.0	**Carácter**	Optativa
Unidad temporal	3º y 4º cursos		
Competencias (ver Apartado 3.2)			
Breve descripción de los contenidos			
⇒ Formación en relación con humanidades, comunicación, investigación y otra formación complementaria; especialmente aquellas relacionadas con las ciencias afines a las Ciencias de la Salud y de la Alimentación y Nutrición Humanas.			

MATERIA: ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA **7.1 - ALIMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO**	**6.0 ECTS** **Carácter Optativo**
La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.	

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2

B. Competencias específicas (CE): CE.1; CE.2; CE.3; CE.4

C. Resultados del aprendizaje:
- Ser capaz de realizar la evaluación nutricional de un adulto mayor.
- Saber planificar una dieta en función del estado nutricional.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Bioquímica I; Bioquímica II; Bromatología; Tecnología de los Alimentos; Nutrición I; Nutrición II; Dietética I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CE.2; CE.3	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	
	Realización de exámenes	CE.1; CE.2.; CE.3; CE.4	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.2; CE. 3	
	Preparación de trabajos	CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	SE.1; SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CE.2; CE.3	SE.7; SE.8	aproximadamente un 25%
CE.1; CE.2; CE.3; CE.4	SE.11	aproximadamente un 15%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Envejecimiento: concepto, definición y denominación.
- Aspectos fisiológicos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación.
- Requerimientos nutricionales: macro y micronutrientes.
- Evaluación nutricional en mayores. Objetivos y limitaciones.
- La alimentación del mayor sano.
- La alimentación en situaciones de riesgo nutricional y desnutrición.
- Planificación de dietas en instituciones.

MATERIA: BROMATOLOGÍA
7.2 - ANÁLISIS SENSORIAL

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.3.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.2.2; CE.M.2.4

C. Resultados del aprendizaje:

- Comprender las bases, los objetivos y la metodología del análisis sensorial.
- Entender su importancia en estudios de mercado y control de calidad de los alimentos así como en investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos.

- Conocer los atributos sensoriales que determinan la calidad en diversos alimentos, iniciando al alumno en su evaluación.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bromatología; Tecnología de los Alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CE.M.2.2; CE.M.2.4	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CE.M.2.4	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1	
	Realización de exámenes	CG.2.1	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CE.M.2.2; CE.M.2.4	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CE.M.2.4	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.1; CG.3.1; CE.M.2.2; CE.M.2.4	SE.1	aproximadamente un 60%
CG.2.1; CE.M.2.4	SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG.1.3	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.13; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Atributos sensoriales: olor y aroma, sabor, flavor, textura. Evaluación sensorial.
- Tipo de paneles: características y objetivos.
- Condiciones normalizadas.
- Pruebas sensoriales.
- Valoración organoléptica de diversos alimentos: atributos sensoriales, metodología.

MATERIA: NUTRICIÓN CLÍNICA
7.3 - NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4, CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.4; CG.4.5; CG.4.6; CG.4.7; CG.5.2; CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.7; CE.M.2.2; CE.M.2.5; CE.M.3.7; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7 CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.16; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.21; CE.M.4.22

C. Resultados del aprendizaje:

- Ser capaz de establecer las necesidades energéticas de pacientes tanto en ambulatorios como hospitalizados.
- Conocer los métodos para evaluar el estado nutricional e interpretar los resultados de dichas exploraciones.
- Saber aplicar las diversas técnicas de nutrición artificial existentes, y conocer sus indicaciones, contraindicaciones y complicaciones.
- Conocer los sustratos empleados en la elaboración de las fórmulas usadas como soporte nutricional.
- Establecer las estrategias a seguir en la nutrición de pacientes con diversos procesos patológicos.
- Comprender e intuir las líneas de futuro de la nutrición artificial.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Dietoterapia y Nutrición Clínica I; Nutrición I.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.2; CG.5.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.16; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.21; CE.M.4.22	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.5; CG.4.6; CG.4.4; CG.5.3; CG.6.1; CG.6.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1; CE.M.1.7; CE.M.2.5	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.4; CG.4.5; CG.4.6; CG.5.2; CG.5.3; CG.6.1; CG.6.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.16; CE.M.4.17; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.21; CE.M.4.22	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.2; CG.5.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.16; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.21; CE.M.4.22	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.5; CG.4.6; CG.4.4; CG.5.3; CG.6.1; CG.6.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	
	Preparación de trabajos	CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1; CE.M.1.7; CE.M.2.5	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.3.1; CG.4.1; CG.4.2; CG.5.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.16; CE.M.4.19; CE.M.4.20; CE.M.4.21; CE.M.4.22	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 60%
CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.1; CG.4.2; CG.4.4; CG.4.5; CG.4.6; CG.5.3; CG.6.1; CG.6.2; CE.M.2.2; CE.M.4.1; CE.M.4.3; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12; CE.M.4.13; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	SE.5; SE.6; SE.8; SE.9; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.6.1; CG.6.2; CG.8.1; CE.M.1.7; CE.M.2.5	SE.11; SE.12; SE.13; SE.14; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Factores desencadenantes de la desnutrición en pacientes hospitalizados.
- Composición de las fórmulas destinadas a Nutrición Enteral (NE). Propiedades físico-químicas de las fórmulas. Tipos de fórmulas usadas en NE. Criterios para la elección de las fórmulas.
- Composición de las fórmulas empleadas en Nutrición Parenteral (NP). Tipos de fórmulas. Monitorización de la NP. Preparación de las fórmulas para NP.
- Nuevos nutrientes y sustrato empleados en nutrición artificial.
- Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.

MATERIA: NUTRICIÓN Y PATOLOGÍAS
7.4 - CÁNCER Y ALIMENTACIÓN

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.4.2; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.3; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.5; CE.6; CE.7; CE.8

C. Resultados del aprendizaje:

- Aprenda los conceptos de tumor maligno y de carcinogénesis.
- Conozca la distribución geográfica y las tendencias temporales del cáncer en España.
- Conozca los factores alimentarios y de estilo de vida relativos a la prevención del cáncer.
- Comprenda las influencias nutricionales en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.2.2; CG.4.2; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.3; CG.8.1; CE.5; CE.6; CE.7	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CG.1.2; CG.2.2; CG.5.2; CG.8.1; CE.8	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.5.2; CG.5.3; CG.8.1; CE.8	
	Realización de exámenes	CG.2.2; CG.4.2; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.3; CE.5; CE.6; CE.7	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.2.2; CG.4.2; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.3; CG.8.1; CE.5; CE.6; CE.7	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.2; CG.2.2; CG.5.2; CG.8.1; CE.8	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.5.2; CE.8	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.2; CG.4.2; CG.4.5; CG.5.2; CG.5.3; CG.8.1;	SE.1	aproximadamente un 60%
CG.1.2; CG.2.2; CG.5.2; CG.8.1; CE.8	SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.5.2; CE.8	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.13; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Concepto de tumor maligno. Incidencia de cáncer. Teorías de carcinogénesis.
- Recomendaciones alimentarias y de estilo de vida en la prevención del cáncer. Código Europeo Contra el Cáncer.
- Influencias nutricionales en el desarrollo del cáncer. Estudio por casos.
- Efectos nutricionales del cáncer y de la terapéutica del cáncer. Cuidados nutricionales.

MATERIA: NUTRICIÓN HOSPITALARIA
7.5 - CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.3º curso y 2º semestre o 4º curso y 1º semestre.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.4; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.5; CG.4.6; CG.4.7

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer el Servicio de Nutrición y Dietética hospitalario, su importancia y relación con el resto de Unidades.
- Manejar y gestionar los distintos tipos de dietas, así como el código de las mismas y su relación con el

equipo multidisciplinar.

- Entender la alimentación artificial, sus procesos, indicaciones y cuidados.
- Ejecutar el plan de cuidados, actuando como miembro integrado del equipo sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el equipo.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.6; CG.4.7; CE.M.4.3; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.2; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.4; CG.2.2; CG.2.3	
	Realización de exámenes	CG.4.6; CG.4.7; CE.M.4.3; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.6; CG.4.7; CE.M.4.3; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.4.2; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.1.4; CG.2.2; CG.2.3	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.6; CG.4.7; CE.M.4.3; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.14; CE.M.4.15; CE.M.4.17	SE.3	aproximadamente un 60%
CG.1.2; CG.1.4; CG.2.2; CG2.3	SE.5	aproximadamente un 30%
CG.4.2; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.6; CE.M.4.7	SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Organización, disposición y funcionamiento del Servicio de Dietética y Nutrición hospitalario.
- Tipos de alimentación en el paciente hospitalizado. Evaluación del estado nutricional del paciente hospitalizado. Tipos de dietas.
- Nutrición artificial, hospitalaria y domiciliaria.
- Estudio, realización y discusión de casos clínicos.

MATERIA: EDUCACIÓN NUTRICIONAL 7.6 - EDUCACIÓN NUTRICIONAL: PROPUESTAS DIDÁCTICAS	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4

B. Competencias específicas (CE): CE.9; CE.10; CE.11; CE.12

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer los modelos de intervención educativa formal y no formal en el campo de la educación nutricional.
- Saber diseñar programas de educación nutricional en diferentes ámbitos de actuación.
- Saber evaluar programas de educación nutricional implantados en instituciones educativas de diversa índole.
- Responsabilizar y concienciar en la importancia de la educación nutricional.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.1.4 ; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CE.9 CE.10; CE.11; CE.12	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CG.2.3; CG.5.3; CE.9; CE.10; CE.11 ; CE.12	
	Realización de exámenes	CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.1; CG.1.4; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10	
	Preparación de trabajos	CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.3; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.1; CG.1.4; CG.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12	SE.2; SE.3	aproximadamente un 40%
CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.5.3; CG.5.4CE.9; CE.10; CE.11; CE.12	SE.8; SE.10	aproximadamente un 30%
CG.1.1; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; G.5.2; CG.5.3; CG.5.4; CE.9; CE.10; CE.11 ; CE.12	SE.5; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 30%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- La Educación nutricional formal y no formal en España. Objetivos de la misma.
- Diseño de programas de intervención en Educación Nutricional.
- Propuestas didácticas para la adquisición de hábitos alimentarios saludables en la infancia.

- Educación nutricional en la familia y en la escuela infantil y primaria.
- Modelos de intervención para la Educación Nutricional no formal en grupos vulnerables.
- Modelos de intervención de Educación Nutricional en diferentes niveles sociales.

MATERIA: FISIOTERAPIA
7.7 - FISIOTERAPIA Y NUTRICIÓN

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.5.6; ; ; ; CE.13; CE.14; CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.19; CE.20; CE.21; CE.22; CE.23; CE.24; CE.25; CE.26; CE.27; CE.28; CE.29; CE.30; CE.31

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer la valoración funcional del sujeto, conocer las distintas técnicas de fisioterapia y los distintos métodos de intervención.
- Conocer la actuación en las patologías endocrino-metabólicas, ATM, alteración de la deglución y los trastornos nutricionales en las patologías que conllevan una afectación física.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CE.1; CE.2; CE.3; CE.4; CE.5; CE.6; CE.7; CE.8; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12; CE.13; CE.14; CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.18; CE.M.5.6	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.13; CE.14; CE.15; CE.16	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CE.13; CE.14 CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.19; CE.20; CE.21; CE.22; CE.23; CE.24; CE.25; CE.26; CE.27; CE.28; CE.29; CE.30; CE.31; CE.M.5.6	
	Realización de exámenes	CE.13; CE.14 CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.19; CE.20; CE.21; CE.22; CE.23; CE.24; CE.25; CE.26; CE.27; CE.28; CE.29; CE.30; CE.31; CE.M.5.6	
NO PRE-SENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CE.17; CE.18; CE.19; CE.20; CE.21; CE.22; CE.23; CE.24; CE.25; CE.26; CE.27; CE.28; CE.29; CE.30; CE.31; CE.M.5.6	60% 3.6 ECTS

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CE.1; CE.2; CE.3; CE.4; CE.5; CE.6; CE.7; CE.8; CE.9; CE.10; CE.11; CE.12; CE.13; CE.14; CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.18; CE.M.5.6	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4	aproximadamente un 70%
CE.13; CE.14; CE.15; CE.16	SE.7; SE.8; SE.9; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.1; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.3.1; CE.13; CE.14 CE.15; CE.16; CE.17; CE.18; CE.19; CE.20; CE.21; CE.22; CE.23; CE.24; CE.25; CE.26; CE.27; CE.28; CE.29; CE.30; CE.31; CE.M.5.6	SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Estructura y función del cuerpo humano.
- Aspectos bioquímicos de la nutrición humana y metabolismo.
- Aspectos psicológicos, sociales y culturales de la alimentación.
- Valoración articular, muscular y de la piel.
- Técnicas fundamentales de la Fisioterapia (Cinesiterapia, masaje, electroterapia, hidroterapia).
- Patologías endocrino-metabólicas: métodos de intervención de Fisioterapia.
- La articulación temporomandibular y su patología: métodos de intervención de Fisioterapia.
- Parálisis cerebrales, Alzheimer y parálisis centrales y periféricas: métodos de intervención en la deglución.

MATERIA: METODOLOGÍA CIENTÍFICA **7.8 - METODOLOGÍA CIENTÍFICA**	**6.0 ECTS** **Carácter Optativo**

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): -

B. Competencias específicas (CE): CE.32; CE.33; CE.34; CE.35; CE.36; CE.37; CE.38; CE.39; CE.40; CE.41; CE.42

C. Resultados del aprendizaje:

- Proporcionar los conceptos fundamentales para iniciarse en la investigación en NHyD siguiendo el método científico.
- Búsqueda de fuentes de información. Interpretación, elaboración y redacción de informes y trabajos de investigación.
- Conocimiento de la manera óptima de difusión y divulgación de informes y trabajos de investigación.
- Conocer el desarrollo y la innovación científica así como sus vertientes económicas.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber aprobado el primer curso para tener un conocimiento elemental de lo que es una ciencia.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CE.32; CE.37; CE.40; CE.41; CE.42	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Seminarios	CE.33; CE.34; CE.35; CE.36; CE.38	
	Exposición de trabajos	CE.39	
	Realización de exámenes	CE.32; CE.33; CE.34; CE.35; CE.36; CE.37; CE.38; CE.39; CE.40; CE.41; CE.42	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CE.32; CE.37; CE.40; CE.41; CE.42	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.33; CE.34; CE.35; CE.36; CE.38	
	Preparación de trabajos	CE.39	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CE.32; CE.37; CE.40; CE.41; CE.42	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4; SE.13; SE.15	aproximadamente un 30%
CE.33; CE.34; CE.35; CE.36; CE.38	SE.10; SE.12; SE.13; SE.15	aproximadamente un 40%
CE.39	SE.5; SE.6; SE.13	aproximadamente un 30%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Concepto e historia de la ciencia.
- El método científico y su aplicación a NHyD.
- Informes y trabajos de investigación.
- Difusión y divulgación de los mismos.
- Desarrollo e innovación científica.
- Responsabilidad social del científico.

MATERIA: FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN 7.9 - NUTRACÉUTICOS Y FITOTERAPIA	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.11; CE.M.4.21

C. Resultados del aprendizaje:

- Se pretende completar la formación del alumno en el ámbito del mantenimiento de la salud a través de la nutrición con el uso de nutracéuticos y compuestos fitoterápicos, mediante el conocimiento de las posibilidades reales de estos compuestos, basadas en criterios científicamente demostrados de eficacia.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Seminarios	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	
	Exposición de trabajos	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	
	Realización de exámenes	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	SE.2; SE.5	aproximadamente un 70%
CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	SE.7	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG.4.3; CG.5.3; CE.M.4.11; CE.M.4.21	SE.10; SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Utilización de nutracéuticos y preparados fitoterápicos en el mantenimiento de la salud y en el tratamiento de procesos patológicos.

MATERIA: ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA 7.10 - ALIMENTACIÓN Y CRECIMIENTO FETAL	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2; CG.3.3; CG.4.1; CG.4.3

B. Competencias específicas (CE): CE.43; CE.44; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61; CE.62; CE.63; CE.64; CE.65;

CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocimiento de las bases fisiológicas del proceso reproductivo (embarazo y lactancia) y de los mecanismos de intercambio materno-fetal.
- Conocimiento de la importancia y repercusiones de la adecuada nutrición en el embarazo sobre el desarrollo fetal y los resultados perinatales.
- Capacidad para el asesoramiento y cuidado nutricional en la gestación (normal y patológica) y la lactancia.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1, CE.43; CE.44 ; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61; CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Seminarios	CG.3.3, CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.3, CG.2.1, CG.2.2	
	Realización de exámenes	CG.2.1, CG.4.1, CE.43; CE.44 ; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61; CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CE.43; CE.44 ; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61; CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	
	Preparación de trabajos	CG.1.3, CG.2.1, CG.2.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.2.1, CG.4.1, CE.43; CE.44 ; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61	SE 2	aproximadamente un 70%
CG.1.3, CG.2.1	SE 5	aproximadamente un 5%
CG.3.3, CE.62; CE.63; CE.64; CE.65; CE.66; CE.67; CE.68; CE.69; CE.70; CE.71; CE.72; CE.73	SE 8	aproximadamente un 10%
CG.1.3; CG.2.1; CG.2.2 ; CG.4.3; CE.43; CE.44; CE.45; CE.46; CE.47; CE.48; CE.49; CE.50; CE.51; CE.52; CE.53; CE.54; CE.55; CE.56; CE.57; CE.58; CE.59; CE.60; CE.61	SE 12	aproximadamente un 15%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en la gestación y lactancia.
- Diseño de dietas en embarazo normal y patológico y lactancia.
- Fisiología básica del proceso reproductivo.
- Repercusiones de la nutrición de la embarazada en el desarrollo fetal y los resultados perinatales.

MATERIA: NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA 7.11 - NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.3; CE.M.4.4; CE.M.4.6; CE.M.4.7; CE.M.4.9; CE.M.4.17; CE.M.4.21; CE.M.4.22

C. Resultados del aprendizaje:

- Conocer los sistemas de energía del organismo y su funcionamiento durante la actividad física, así como las distintas fuentes de energía y su empleo durante la actividad física.
- Conocer la importancia de la hidratación en la actividad física y el deporte.
- Conocer las ayudas ergogénicas nutricionales, sus aplicaciones y diferencias con el doping.
- Establecer pautas de alimentación para distintas situaciones de actividad física y disciplinas deportivas.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% (ECTS)
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.12	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.5; CE.M.4.6; CE.M.4.9; CE.M.4.11	
	Seminarios	CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.12	
	Exposición y debate de trabajos práctico	CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.5; CE.M.4.6; CE.M.4.9; CE.M.4.11	
	Realización de exámenes	CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12	
NO PRESEN-CIALES	Estudio de teoría	CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.12	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de trabajos prácticos	CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.5; CE.M.4.6; CE.M.4.9; CE.M.4.11	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.10; CE.M.4.12	SE.2	aproximadamente un 60%
CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.3; CE.M.4.5; CE.M.4.6; CE.M.4.9; CE.M.4.11	SE.5	aproximadamente un 20%
CG.4.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.5; CE.M.4.1; CE.M.4.2; CE.M.4.4; CE.M.4.7; CE.M.4.8; CE.M.4.9; CE.M.4.10; CE.M.4.11; CE.M.4.12	SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Sistemas de energía del organismo.
- Fuentes de energía en la actividad física.
- Micronutrientes en la actividad física.
- Ayudas ergogénicas nutricionales.
- Dopaje.
- Recomendaciones nutricionales para situaciones especiales de actividad física y distintas disciplinas deportivas.

MATERIA: QUÍMICA
7.12 - PRINCIPIOS DE TÉCNICAS INTRUMENTALES EN NUTRICIÓN

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.1.1; CE.M.1.7; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8; CE.M.4.15

C. Resultados del aprendizaje:

- Seleccionar la técnica más adecuada para el análisis y control de alimentos.
- Conocimiento y aplicación de las principales técnicas instrumentales utilizadas para el análisis y control de alimentos, tanto desde el punto de vista de fundamento teórico como el de instrumentación utilizada.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.3; CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	
	Clases de problemas	CG.3.1; CE.M.3.6; CE.M.3.8	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.4; CG.3.1; CE.M.1.7; CE.M.4.15	
	Realización de exámenes	CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.1.7; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8; CE.M.4.15	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.3; CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	
	Preparación de trabajos	CG.1.4; CG.3.1; CE.M.1.7; CE.M.4.15	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	SE.1	aproximadamente un 65%
CG.1.3; CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8	SE.8; SE.10	aproximadamente un 20%
CG.1.4; CG.3.1; CE.M.1.7; CE.M.4.15	SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%
CG.1.3; CG.1.4; CG.3.1; CE.M.1.1; CE.M.1.7; CE.M.2.2; CE.M.3.6; CE.M.3.8; CE.M.4.15	SE.15	aproximadamente un 5%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Fisicoquímica y Técnicas Instrumentales.

MATERIA: NUTRICIÓN CLÍNICA
7.13 - PRUEBAS FUNCIONALES: APLICACIÓN A LA NUTRICIÓN

6.0 ECTS
Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.2.1; CG.4.2; CG.4.3; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.8; CE.M.4.9; CE.M.4.11

C. Resultados del aprendizaje:

- Obtener información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etiopatogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad.

- Comprender los conceptos de salud y enfermedad.
- Conocer el mecanismo fisiopatológico de la enfermedad.
- Obtener una base para la comprensión de la implicación nutricional de las distintas patologías estudiadas que facilite el posterior estudio de estrategias nutricionales implicadas en la prevención o el tratamiento de dichas patologías.
- Conocer los mecanismos de compensación para mantener la función de un sistema en situaciones patológicas. Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química Genera I; Química Genera II; Anatomía e Histología Humanas; Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.2; CG.2.2; CG.4.2; CG.4.3; CE.M.4.9; CE.M.4.11	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.8.1; CE.M.4.11	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.1; CE.M.4.8	
	Realización de exámenes	CG.2.1; CE.M.4.9; CE.M.4.11	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.4.2; CG.4.3; CG.8.1; CE.M.4.9; CE.M.4.11	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.8.1; CE.M.4.11	
	Preparación de trabajos	CG.2.1; CE.M.4.8	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2; CG.2.2; CG.4.2; CG.4.3; CG.8.1; CE.M.4.8; CE.M.4.11	SE.1; SE.2; SE.3; SE.4; SE.13	aproximadamente un 70%
CG.2.1; CE.M.4.8	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12	aproximadamente un 10%

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2; CG.2.2; CG.4.2; CG.4.3; CG.8.1; CE.M.4.9; CE.M.4.11	SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%
CG.2.1; CE.M.4.8	SE.7; SE.8; SE.9; SE.10; SE.13; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Exposición de pruebas útiles para detectar alteraciones nutricionales de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, (sangre, sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema excretor, sistema digestivo y glándulas anejas, sistema excretor, sistema reproductor, gestación y lactancia).

MATERIA: PSIQUIATRÍA 7.14 - PSIQUIATRÍA Y NUTRICIÓN	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1

B. Competencias específicas (CE): CE.74; CE.75; CE.76; CE.77; CE.78; CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88; CE.89

C. Resultados del aprendizaje:

- Las relaciones cerebro-mente y nutrición: factores biopsicosociales del proceso de alimentación humana.
- La historia clínica y la utilización de la terminología específica empleada en Psiquiatría.
- Los trastornos psiquiátricos y la perturbación de la alimentación. Interacciones entre psicofármacos y nutrición.
- Los trastornos de la conducta alimentaria (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad y otros).
- La relación nutricionista-paciente en la práctica profesional.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.75; CE.76 CE.77; CE.78; CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.88	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.89	
	Realización de exámenes	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88; CE.89	

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría y problemas	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.75; CE.76 CE.77; CE.78; CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.88	
	Preparación de trabajos	CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88; CE.89	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88; CE.89	SE.2; SE.3	aproximadamente un 60%
CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.75; CE.76 CE.77; CE.78; CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.88	SE.8	aproximadamente un 20%
CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.1; CG.2.2; CG.2.3; CG.4.2; CG.4.3; CG.4.4; CG.4.6; CG.8.1; CE.74; CE.75; CE.76; CE.77 CE.78 CE.79; CE.80; CE.81; CE.82; CE.83; CE.84; CE.85; CE.86; CE.87; CE.88; CE.89	SE.11; SE.15	aproximadamente un 20%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.
- La historia clínica: integración de los aspectos biopsicosociales. Terminología específica empleada en Psiquiatría.
- Trastornos psiquiátricos y perturbación de la alimentación: Trastornos de personalidad, ansiedad, afectivos, debidos al consumo de alcohol y tóxicos, esquizofrénicos y delirantes, demencias y otros trastornos mentales orgánicos. Trastornos de la conducta alimentaria (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, aspectos psiquiátricos de la obesidad y otros).
- Interacciones entre psicofármacos y nutrición.
- La relación dietista-paciente: instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico. Modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas.

MATERIA: FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN 7.15 - FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG): CG.1.4; CG.2.2; CG.4.2; CG.5.3

B. Competencias específicas (CE): CE.M.4.11; CE.M.4.18

C. Resultados del aprendizaje:

- Saber de la importancia de la Farmacología en la Nutrición.
- Aprender los aspectos básicos de la cinética, mecanismos de acción, efectos adversos e interacciones de los fármacos.
- Conocer el tratamiento farmacológico de distintas patologías relacionadas con la Nutrición: Aparato Digestivo, Inflamación, Cardiovascular, Endocrino, Cáncer y Sida
- Conocer y saber interpretar las principales interacciones entre medicamentos y alimentos.

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Fisiopatología.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG.1.4; CG.4.2; CG.5.3; CE.M.4.18	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas/ Trabajo de campo	CG.1.4; CG.4.2; CG.5.3; CE.M.4.11	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG.2.2	
	Realización de exámenes	CG.2.2	
NO PRESENCIA-LES	Estudio de teoría y problemas	CG.2.2	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CG.2.2	
	Preparación de trabajos	CG.2.2	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG.1.4; CG.4.2; CG.5.3; CE.M.4.18	SE.2	aproximadamente un 70%
CG.1.4; CG.4.2; CG.5.3; CE.M.4.11	SE.7	aproximadamente un 20%
CG.2.2	SE.5; SE.6; SE.11; SE.12; SE.15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Concepto de Farmacología y Fármaco.
- Farmacocinética básica: Absorción, Distribución, Metabolismo y Excreción.
- Mecanismos de la acción farmacológica.
- Efectos adversos, variabilidad de la respuesta farmacológica e interacciones.
- Farmacología del Aparato Digestivo.
- Farmacología de la Inflamación
- Farmacología Endocrina.
- Farmacología del Cáncer y del Sida.
- Interacciones de los Fármacos con los Medicamentos.

MATERIA: INGLÉS 7.16 – INGLÉS ESPECÍFICO	6.0 ECTS Carácter Optativo

La asignatura propuesta tendrá su ubicación en 4º curso, 1º semestre o 3º curso 1º y 2º semestres.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

A. Competencias genéricas (CG):

B. Competencias específicas (CE): CE.90, CE.91, CE.92

C. Resultados del aprendizaje:

- Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.
- Saber aplicar las distintas técnicas de lectura en los textos del área de la Nutrición
- Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.
- Adquirir la capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.
- Recibir, entender y transmitir la información científica en el campo de la Nutrición mediante discusiones y debates en grupo.
- Saber organizar y preparar presentaciones orales en público sobre temas relacionados con el campo de la nutrición.

REQUISITOS PREVIOS

Ninguno.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CE.90, CE.91, CE.92	40% 2.4 ECTS
	Clases prácticas	CE.90, CE.91, CE.92	
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CE.90, CE.91, CE.92	
	Realización de exámenes	CE.90, CE.91, CE.92	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría	CE.90, CE.91, CE.92	60% 3.6 ECTS
	Preparación y estudio de prácticas	CE.90, CE.91, CE.92	
	Preparación de trabajos	CE.90, CE.91, CE.92	

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
E.90, CE.91, CE.92	SE2, SE3	aproximadamente un 40%
E.90, CE.91, CE.92	SE4, SE6	aproximadamente un 50%
E.90, CE.91, CE.92	SE15	aproximadamente un 10%

BREVE RESUMEN DE CONTENIDOS

- Organización del texto científico
- Técnicas de lectura: *skimming y scanning*
- Vocabulario
- Técnicas y estrategias de audición
- Audición y toma de notas
- Discusión y debate
- Organización y desarrollo de presentaciones en público

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto. Incluir información sobre su adecuación

Los datos que a continuación se presentan muestran claramente la composición de la actual plantilla de profesorado con dedicación a la diplomatura de Nutrición y Dietética. Estos datos muestran una elevada cualificación de la plantilla, tanto en experiencia docente como investigadora, con un elevado porcentaje de profesorado perteneciente a los cuerpos docentes universitarios (79.0%) y con un dominio claro de las figuras de profesorado con vinculación permanente (90.3%).

TABLA 6.1.1 - PROFESORADO

CUERPO DOCENTE	
Profesores Catedráticos	6
Profesores TU / CEU / TEU	43
⇒ **Total de profesorado de los cuerpos docentes universitarios**	**49 (79.0%)**
Profesores Contratados Doctores y Colaboradores	7
⇒ **Total de profesorado laboral con vinculación permanente**	**7 (11.3%)**
Profesores Ayudantes Doctores	3
Profesores Asociados	3
⇒ **Total de profesorado laboral-administrativo sin vinculación permanente**	**6 (9.7%)**
⇒ **Total profesorado vinculado a titulación**	**62**
Porcentaje de doctores respecto profesorado dedicación completa	96.7%
EXPERIENCIA DOCENTE	
más de 10 años (más de 2 quinquenios)	57
entre 5-10 años (de 1 a 2 quinquenios)	4
menos de 5 años	1
Experiencia docente media del profesorado con docencia en la titulación (en años)	**20.47**
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
3 sexenios	20.0%
2 sexenios	30.0%
más 10 años de experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	30.0%
Entre 5-10 años experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	10.0%
menos 5 años de experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	10.0%

El número de áreas de conocimiento implicadas en la titulación actual (22 áreas de conocimiento), que cubren una oferta de 190 créditos, garantiza el suficiente potencial de plantilla para realizar sin excesivos problemas la transición de una titulación de 3 años a un grado de 4 años.

Como queda puesto de manifiesto en la información anterior, en los departamentos involucrados en la docencia de la actual Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética en Granada hay personal docente suficiente para llevar a cabo la docencia que se propone en este anteproyecto presentado a verificación del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Así mismo, la adecuación del profesorado queda sobradamente probada por su trayectoria docente e investigadora reflejada en el número de quinquenios, de tramos autonómicos y de tramos de investigación.

6.2. Otro personal

En relación con el personal de administración y servicios, a continuación se presentan los datos relativos al personal adscrito a la Facultad de Farmacia.

TABLA 6.2.1 - PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)

DECANATO Y SECRETARÍA	
Administrador	1
Administrador Adjunto	1
Jefe Negociado Asuntos Económicos	1
Responsable Departamentos	1
Responsable de Prácticas	1
Administrativos	2
Auxiliares Administrativos	5
CONSERJERÍA	
Encargado de Equipo de Conserjería	2
Técnico Especialista de Medios Audiovisuales	1
Técnico Auxiliar de Servicios de Conserjería	11
Técnico Auxiliar de Mantenimiento	1
DEPARTAMENTOS	
Responsable de Negociado	11
Administrativo	1
Personal Laboral - Grupo I	2
Personal Laboral - Grupo II	1
Personal Laboral - Grupo III	18

Asimismo queda puesto de manifiesto que se dispone de personal de administración y servicios suficiente para llevar a cabo la docencia que se propone en este anteproyecto presentado a verificación del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

Los servicios, recursos materiales, infraestructuras y equipamientos que se describirán a continuación ponen de manifiesto que se dispone de los recursos materiales y servicios que se necesitan para el adecuado desarrollo del Plan de Estudios del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Granada. Además, éstos se ajustan a los criterios de accesibilidad universal recogidos en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de Igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, así como los recogidos en las demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes.

La Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada cuenta con las infraestructuras necesarias para la impartición de la vigente diplomatura de Nutrición Humana y Dietética, así como de un Programa de Posgrado correspondiente al Máster de Nutrición Humana. Las actuales infraestructuras posibilitan el acceso del número de alumnos descritos en la puesta en marcha del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UGR. En este, los alumnos pueden realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tienen acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, pueden realizar consultas entre ellos mismos y tienen acceso a la bibliografía y las direcciones de *internet* relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Asimismo, la Universidad de Granada va a comenzar a construir un nuevo Campus de Ciencias de la Salud en el que está incluido un edificio nuevo para la Facultad de Farmacia. En dicho Campus está prevista la ampliación de todas nuestras instalaciones así como la incorporación de nuevas unidades y equipamientos.

Para el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, la actual estructura contempla los siguientes aspectos:

TABLA 7.1.1 – AULAS

AULA	UBICACIÓN	CAPACIDAD	MEDIOS
I	Planta 0 → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
II	Planta 0 → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
III	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
IV	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
V	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
VI	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet

VIII	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
IX	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
X	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XI	Planta -1 → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XII	Planta 0 → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XIII	Planta 2ª → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XIV	Planta 2ª → Zona A	64	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XV	Planta 3ª → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XVI	Planta 3ª → Zona A	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Digital, Internet
XVII	Planta 4ª → Zona B	40	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XVIII	Planta 4ª → Zona A	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet

TABLA 7.1.2 - SALAS DE INFORMÁTICA

AULA	UBICACIÓN	PUESTOS
Informática Hall A	Planta 1ª → Zona A	33
Informática Hall B	Planta 1ª → Zona A	31
Seminarios	Planta 1ª → Zona A	25
M-30	Planta 2ª → M-30	25
TOTAL DE PUESTOS		**114**

Obs.: Todas las salas de Informática disponen de pantalla de proyección eléctrica y proyector así como sistemas de aire acondicionado, alarma, cerraduras de seguridad y sistema de videovigilancia desde el Centro de Informática.

TABLA 7.1.3 - SALONES DE ACTOS

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PUESTOS	MEDIOS

Salón Grados	Planta 1ª → Zona A	60	Pantalla eléctrica, Ordenador P-IV, Proyector, Retroproyector, Internet
Sala de Juntas	Planta 1ª → Zona A	25	

Obs.: Todos los salones disponen de aire acondicionado y se adaptan a todo tipo de eventos. (Congresos, Cursos, Conferencias, Tesis, Reuniones). Todas las aulas, salas de informática y salones son atendidos por personal cualificado encuadrado en el servicio de conserjería.

TABLA 7.1.4 - LABORATORIOS DE PRÁCTICAS COMUNES

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	MEDIOS
Multidisciplinar 1	Planta 0 → Zona A	
Multidisciplinar 2	Planta 0 → Zona A	
Multidisciplinar 3	Planta -2 → Zona B	
Instrumentación	Planta 0 → Zona A	Aparatos de alto coste
Instrumentación	Planta -2 → Zona B	Aparatos de alto coste

TABLA 7.1.5 - LABORATORIOS EN DEPARTAMENTOS

DEPARTAMENTO	UBICACIÓN	PRÁCTICA	INVESTIGACIÓN
Bioquímica	Planta 4ª → Zona B	2	1
Química Inorgánica	Planta 4ª → Zona B	2	1
Nutrición y Bromatología	Planta 4ª → Zona B	2	2
Química Física	Planta 4ª → Zona B	2	1
Fisiología Animal	Planta 4ª → Zona B	2	2
Edafología	Planta 4ª → Zona B	1	1
Tecnología Farmacéutica	Planta 4ª → Zona B	2	2
Fisiología Vegetal	Planta 4ª → Zona B	2	1
Botánica	Planta 4ª → Zona B	2	1
Radiofarmacia	Planta 4ª → Zona B	1	3
Parasitología	Planta 4ª → Zona B	2	1
Microbiología	Planta 4ª → Zona B	2	3

Química Farmacéutica	Planta 4ª → Zona B	2	2
Farmacología	Planta 4ª → Zona B	2	2
Medicina Preventiva y Salud Pública	Planta 4ª → Zona B	1	1

Obs.: Todos los departamentos disponen del personal cualificado y especializado para el buen funcionamiento del mismo y el apoyo a la docencia que imparten.

TABLA 7.1.6 - OTRAS DEPENDENCIAS Y SERVICIOS

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	OBSERVACIÓN
Museo	Dpto. Historia (Planta 5ª → Zona A)	Contiene una completa colección de instrumentos, documentos y reliquias farmacéuticas
Museo Don Jesús Thomas	Dpto. Química Física (Planta 2ª → Zona B)	Contiene una gran variedad de instrumentación científica de épocas antiguas
Herbario		
Salas de Radiofarmacia y Microscopía Electrónica	Planta -2 → Zona B	Para ayuda a la Investigación
Sala Destilador Agua	Planta 0 → Zona A	Agua Destilada y/o Bidestilada
Sala Envases Plásticos	Planta -2 → Zona B	
Invernadero	Terraza → Zona B	
Cafetería - Comedor	Planta 0 → Zona A	Self-Service con variedad de menús, Platos Combinados, Comedor Club Gastronómico
Fotocopiadora	Planta 0 → Zona A	Fotocopiadoras, multicopistas, ordenadores con internet, encuadernaciones, plastificados
M-30	Planta 2ª	Pasillo adaptado con mesas y puntos de luz para zona de estudio disponible para el alumnado de lunes a domingo. Capacidad 200 puestos
Biblioteca	Planta 2ª → Zona A	
Sala de Lectura	Planta 2ª → Zona A	Cuenta con 200 puestos de estudio. Aire Acondicionado. Aislamiento acústico
Sala de Consulta	Planta 2ª → Zona A	Cuenta con 80 puestos de estudio. Ordenadores de consulta. Aire condicionado. Aislamiento acústico. Alarma
Hemeroteca	Planta 2ª → Zona A	Dispone de 15 puestos de trabajo. Aire acondicionado
Revista Ars Pharmaceutica	Planta 2ª → Zona A	
Asociación de Antiguos Alumnos	Planta -1 → Zona B	
Academia Iberoamericana de Farmacia	Planta 3ª → Zona A	

Bunker Residuos	Exterior	Almacena todos los bidones y envases de residuos debidamente etiquetados hasta su recogida por la empresa encargada
Puntos Limpios		Recogida de toner, papel, aceite, ropa, vidrio, envases, pilas, móviles y accesorios, material informático
Asociación de Estudiantes	Planta 1ª → Zona A	Los alumnos disponen de una sala común donde realizan las tareas de asociacionismo. Disponen de ordenadores con internet, impresora, teléfono

TABLA 7.1.7 - OTROS SERVICIOS

La facultad dispone de sistema de calefacción por *gas-oil*.

Dispone de aire acondicionado en gran parte de sus instalaciones.

El sistema de Red *Wifi* permite conectar a Internet desde cualquier punto de la facultad.

Dispone de 2 zonas de *Parking* con acceso a través de tarjetas magnéticas con capacidad para 100 vehículos (2 plazas para minusválidos).

La facultad dispone de la infraestructura necesaria para el acceso a la misma y a todas sus dependencias al personal discapacitado.

Dispone de salidas de emergencia, alarmas de evacuación, sistemas contra incendios y un plan de emergencia con los equipos necesarios.

La Facultad de Farmacia tiene el certificado ISO de calidad.

La Escuela de Análisis Clínicos dispone de laboratorio de Prácticas, laboratorio de Microscopía y Secretaría. Además del Máster que imparte, organiza varias veces al año unas campañas de analíticas completas al personal de la Universidad.

El Club de senderismo organiza periódicamente excursiones por distintos parajes de la ciudad en los fines de semana.

El Club gastronómico "LA REBOTICA" organiza reuniones gastronomitas donde el personal del propio club elabora distintos menús y los degustan en el comedor "PACO FIDALGO" que está situado en la cafetería de la facultad.

La facultad elabora cada año una completa guía de la misma dirigida principalmente al alumnado donde se puede encontrar toda la información necesaria tanto en referencia al plan de estudios como de todos los servicios de que dispone el centro.

Del mismo modo, anualmente, y dirigido por el decanato, se edita un anuario a modo de recordatorio del curso anterior con fotografías de los actos más relevantes del mencionado curso.

La legislación y acuerdos institucionales vigentes a través de la Ley General de Sanidad 14/1986 en su Título 6 "De la docencia y la investigación", el concierto entre la Junta de Andalucía y la Universidad de Granada para la utilización de las instituciones sanitarias en la investigación y la docencia (BOJA nº 80, de 13 de julio de 1999) y el Acuerdo de 4 de marzo de 2008, del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía para la modificación del Convenio Marco entre Consejería de Salud y las Universidades Andaluzas (BOJA Nº 54, de 18 de marzo 2008) garantizan la puesta en marcha de dispositivos de formación práctica del alumnado del Titulo de Grado de Nutrición Humana y Dietética. A continuación se detalla la relación de instituciones, tanto públicas como privadas, con las que la Universidad de Granada tiene convenio para la materialización de este apartado:

⇒ **PROVINCIA DE ALMERÍA**

Servicios Geriátricos de Almería, S. L. (Gerial)

Residencia de Mayores La Purísima
Residencia Virgen del Saliente
Cocina Central Eurest

⇒ **PROVINCIA DE CÁDIZ**
Hospital General de Jerez

⇒ **PROVINCIA DE CÓRDOBA**
Hospital San Juan de Dios
Hospital Reina Sofía
Hospital Comarcal de Pozoblanco

⇒ **PROVINCIA DE GRANADA**
Colegio Mayor Albaicín
Residencia de Mayores "María Zayas"
Patronato Municipal de Deportes. Centro de Medicina Deportiva
Residencia de Mayores Manuel Alfaro
Instituto de Nutrición y Tecnología de Los Alimentos
ADANER
Hospital Universitario Virgen de las Nieves

⇒ **PROVINCIA DE JAEN**
Residencia de Mayores Los Leones
Residencia de Mayores Francisco Ortiz
Hospital San Agustín (Linares)
Complejo Hospitalario de Jaén

⇒ **PROVINCIA DE MÁLAGA**
Cocina Central Eurest (Málaga Aeropuerto)
Cocina Central Eurest (Málaga Capital)
Colegio Los Boliches
Colegio Pablo Picaso
Colegio El Pinar
Hospital Universitario Virgen de La Victoria
Hospital Carlos Haya

⇒ **PROVINCIA DE MURCIA**
Hospital Román Alberca
Residencia de Mayores el Campito
Hospital Virgen del Rocío

⇒ **MELILLA**
Residencia 3ª Edad Imserso Melilla

En resumen, las infraestructuras de la facultad y los medios de los que se dispone garantizan sin problemas la adecuada implantación de nuevo Grado en Nutrición Humana y Dietética que se propone en esta memoria.

7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

La Universidad de Granada va a comenzar a construir un nuevo Campus de Ciencias de la Salud en el que está incluido un edificio nuevo para la Facultad de Farmacia. En dicho Campus está prevista la ampliación de todas nuestras instalaciones así como la incorporación de nuevas unidades y equipamientos, lo cual redundará en un incremento de la calidad de las instalaciones actuales.

La previsión en cuanto a aulario del nuevo edificio para las titulaciones de Ciencias de la Salud, dentro del Campus de Ciencias de la Salud, incluye 16 aulas para grupo grande (adquisición competencias sobre conocimiento), 20 aulas para grupo pequeño (formación en competencias para adquisición de habilidades profesionales), 4 aulas para dinámica grupal, 4 aulas de informática.

Asimismo, la Universidad de Granada contribuye, en la medida de sus posibilidades, al mantenimiento y mejora de la dotación docente de la facultad a través de los diferentes programas del plan propio de docencia.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación

TABLA 8.1.1 - TASAS DE GRADUACIÓN, DE ABANDONO Y DE EFICIENCIA

TASA DE GRADUACIÓN	**74.0 %**
TASA DE ABANDONO	**9.0%**
TASA DE EFICIENCIA	**75.0%**

TABLA 8.1.2 - FÓRMULA DE CÁLCULO PARA LAS TASAS DE GRADUACIÓN, DE ABANDONO Y DE EFICIENCIA

Tasa de Graduación: 74.0%	**Fórmula de Cálculo = (b/a)*100** b: nº de alumnos de (a) graduados en el curso x; a: nº de alumnos de nuevo ingreso en el curso x-n+1; x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador; n: número de años de duración prevista del Plan de Estudios.
Tasa de Abandono: 9.0%	**Fórmula de Cálculo = % de alumnos de a que no se matriculan en los dos últimos cursos (x y x-1)** a: nº de alumnos de nuevo ingreso en el curso x-n+1; x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador.
Tasa de Eficiencia: 75.0%	**Fórmula de Cálculo = (Nº total de créditos superados por los estudiantes en el curso x/total de créditos que se han necesitado matricular)*100** Con este indicador se pretende ver cuanto le cuesta al alumno superar los créditos del plan de estudios. x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador.

Introducción de nuevos indicadores

Tasa de éxito:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado de un estudio y el número total de créditos presentados a examen.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 88.0%

Tasa de rendimiento:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado en un estudio y el número total de créditos matriculados.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 71.0%

Duración media de los estudios:

Definición: Duración media (en años) que los estudiantes tardan en superar los créditos correspondientes al plan de estudios (exceptuando el proyecto fin de carrera, si es el caso).

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 4.68 Años

Nota de ingreso en el título:

Definición: Nota media con la que los estudiantes ingresan en el título.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 7.28

8.2. Progreso y resultados de aprendizaje

La UGR tiene previsto un procedimiento para la evaluación y mejora del progreso y los resultados de aprendizaje, común a todos los Títulos Oficiales de Grado de esta Universidad, que establece los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a los Resultados Académicos y define el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios. Esta información viene recogida en el SGC del Título y en la *web*: http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/sgc.

Este procedimiento atiende a los indicadores anteriores.

De manera objetiva los resultados obtenidos en materias finales del titulo como Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado, supondrán un referente de los resultados del aprendizaje obtenidos.

9. SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

9.1. Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del plan de estudios

9.1.1. Responsables del Sistema de Garantía de la Calidad del Título en Nutrición Humana y Dietética

Los órganos encargados, en la UGR, del seguimiento y garantía de la Calidad del Título Oficial de Grado de Nutrición Humana y Dietética son el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y el de Enseñanzas de Grado y Posgrado.

A nivel del centro se establece la presencia de un miembro dentro del decanato con competencias relacionadas con la Garantía de la Calidad del Centro que forma parte de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación.

El órgano responsable de integrar el Sistema de Garantía Interna de la Calidad en el funcionamiento cotidiano de este Título es la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación (CGICT) que será creada y aprobada en Junta de Centro.

9.1.2. Comisión de Garantía Interna de la Calidad del Título en Nutrición Humana y Dietética

La Comisión de Garantía Interna de Calidad de este Título contará con el apoyo técnico de la UGR a través de los vicerrectorados implicados en el desarrollo de la titulación (Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, de Enseñanzas de Grado y Posgrado, de Relaciones Internacionales, de Ordenación Académica y Profesorado y el Vicerrectorado de Estudiantes.)

Los responsables ejecutivos del Sistema de Garantía Interna de la Calidad de las titulaciones oficiales de la UGR son el Decano/a del centro y la Junta del centro.

La composición de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación es la siguiente:

⇒ **Miembros titulares:**

- Coordinador/a de la titulación.
- Un miembro del equipo de gobierno de la Facultad al que está adscrita la titulación.
- Un miembro del PAS vinculado con la gestión administrativa de la titulación.
- Un alumno/a de la titulación.
- Un mínimo de dos profesores de la titulación.

⇒ **Miembros suplentes:**

- Un profesor/a de la titulación.
- Un alumno/a de la titulación.

⇒ **Los objetivos de esta Comisión son:**

- Propiciar la mejora continua y sistemática del Plan de Estudios.
- Asegurar el desarrollo de los Sistemas de Garantía Interna de la Calidad de la titulación.
- Constituir un servicio de apoyo a Decanos/as, Directores/as de Departamentos y responsables de las titulaciones en la toma de decisiones de mejora de las mismas.
- Velar para que la eficacia, eficiencia y transparencia sean los principios de gestión del título.
- Potenciar la participación de todos los colectivos implicados en la evaluación y mejora de la calidad de la titulación.

⇒ **Sus funciones son las siguientes:**

- Analizar la información relacionada con los procedimientos para garantizar la calidad de la titulación.
- Proponer las estimaciones de los indicadores de seguimiento de la calidad de la titulación.
- Proponer los criterios y estándares para la suspensión temporal o definitiva de las titulaciones y asegurar su aplicación.
- Definir propuestas de mejora de la titulación e informar de estas acciones al Decano/a de la Facultad y a la dirección de los Departamentos con docencia en la titulación.
- Dinamizar y coordinar la puesta en marcha y desarrollo de las propuestas de mejora de la titulación, respaldadas institucionalmente a través de un Plan de Mejora con el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.
- Realizar, cada dos años, un informe de seguimiento de la titulación tomando como referente los indicadores de calidad establecidos.
- Contribuir a superar los procesos de evaluación (SEGUIMIENTO/ACREDITACIÓN) de la titulación establecidos por la ANECA.
- Asegurar la confidencialidad de la información generada así como la difusión de aquella que sea de interés para la comunidad universitaria y la sociedad.

9.1.3. Reglamento de Funcionamiento interno de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética

⇒ **Constitución**:

Los miembros de la CGICT serán nombrados en Junta de Centro a propuesta del decano/a del centro. La CGICT se constituirá en su primera reunión mediante la firma de un Acta de Constitución. El presidente de esta Comisión será el coordinador de la titulación, quien ejercerá como responsable de calidad de la misma y el secretario/a será quien levantará acta de todas las reuniones mantenidas y los acuerdos tomados y será nombrado en esa sesión constitutiva.

⇒ **Renovación**:

El mandato de cada miembro de la CGICT será de cuatro años.

⇒ **Toma de decisiones**:

Las decisiones colegiadas de la CGICT que tendrán un carácter no ejecutivo, serán tomadas por mayoría, teniendo el presidente de la misma un "voto de calidad" que ejercerá en caso de necesidad. Las decisiones tomadas serán remitidas al decano/a del centro para que, a través de la Junta de Centro, se tomen las medidas pertinentes para la mejora de la titulación.

9.2. Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y EL PROFESORADO (P.1):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos para la recogida y análisis de la información relativa a la organización, gestión y desarrollo de la enseñanza y la actuación docente del profesorado implicado en la titulación.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Alumnado.
- Profesorado.
- Personal de Administración y Servicios vinculado a la Titulación.
- Coordinador/a de titulación.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de dirección de los departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as y Junta de Facultad.
- Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA/SEGUIMIENTO:

La evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y del profesorado se realizará tomando como referente las siguientes variables e indicadores:

3.1. Sobre la elaboración de la Guía Docente:

- Accesibilidad.
- Difusión.
- Revisión/actualización.

3.2. Sobre la estructura y contenido de la Guía docente:

3.2.1. Objetivos formativos/Competencias:

- Claridad.
- Adecuación al perfil de egreso.
- Coherencia con el resto de los elementos de la guía docente.

3.2.2. Contenidos:

- Estructura.
- Selección.
- Coherencia con objetivos y perfil de egreso.
- Actualización.

3.2.3. Estrategias docentes:

- Diversidad de métodos docentes (método expositivo, lección magistral, método de indagación, aprendizaje autónomo, aprendizaje cooperativo, etc.).

3.2.4. Recursos:

- Diversidad.
- Suficiencia.

3.2.5. Oferta tutorial:

- Nivel de concreción de las acciones tutoriales.

3.2.6. Sistema de Evaluación:

- Existencia y claridad de los criterios de evaluación de acuerdo con los objetivos propuestos.
- Diversidad de sistemas y procedimientos de evaluación.

3.2.7. Coordinación:

- Coordinación entre profesores/as de un mismo módulo.
- Coordinación entre profesores/as de diferentes módulos.

3.3. Sobre el cumplimiento de lo planificado:

- Grado de cumplimiento de lo planificado.
- Incidencias surgidas en el desarrollo del programa y respuestas dadas a las mismas.

3.4. Variables relativas a la actuación docente del profesorado:

- Actuación docente del profesorado en opinión del alumnado.
- Actuación docente del profesorado de la titulación según informe global emitido en el marco del programa DOCENTIA-GRANADA.

TABLA 9.2.1 - INDICADORES DE LA ACTUACIÓN DOCENTE DEL PROFESORADO

INDICADORES*	***CURSOS ACADÉMICOS***			
	Valor Estimado	***2002/03***	***2004/05***	***2006/07***
Resultados de las encuestas de la opinión de los estudiantes sobre la actuación docente del profesorado	3.70	3.68	3.79	3.77 (media UGR)
Informe global sobre la actuación docente (DOCENTIA-GRANADA)	NO PROCEDE			

* Valores sobre 5

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema de Recogida de Información:

⇒ **Fuentes de información:** profesorado, coordinador/a de titulación, alumnado Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y fuentes documentales/bases de datos de la UGR (Guías docentes de las distintas materias/asignaturas y *web* de la titulación).

⇒ **Sistema para la recogida de información:** el/la coordinador/a de la titulación recopilará anualmente la información sobre los indicadores anteriores usando para ello el "Informe del coordinador/a de la titulación" (Anexo II, P1-01). El Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad recogerá información sobre la actuación docente del profesorado y remitirá a la CGICT dos informes (globales) uno sobre la opinión aportada por los estudiantes sobre la actuación docente del profesorado de la titulación utilizando el "Cuestionario de opinión del alumnado sobre la actuación docente del profesorado" (Anexo II, P1-02) y un segundo informe relativo a la evaluación alcanzada por el profesorado implicado en la titulación en el marco del Programa DOCENTIA-GRANADA. Estos tres informes, serán remitidos a la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación.

4.2. Sistema para el análisis de la información y toma de decisiones:

La CGICT, llevará a cabo el análisis de la información recogida y relativa a las variables anteriores y elaborará un informe (Anexo II, IAT-14), dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual documentará todos los indicadores señalados anteriormente, destacará las fortalezas y los puntos débiles de la titulación y realizará propuestas de mejora de la misma.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

4.3. Sistema para la revisión, mejora y seguimiento de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora. Estas propuestas deberán llevarse a cabo durante el curso académico siguiente.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter anual que será el respaldo institucional a las acciones anualmente propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo del mismo y publicado, por la Comisión Docente, en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en la calidad de la enseñanza y del profesorado, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta memoria de seguimiento será realizada por CGICT usando para ello el instrumento aportado en el Anexo II (MST-16) y la remitirá al equipo de dirección del centro que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al equipo de dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y quedará archivado y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Informe del Coordinador de Titulación (P1-01).
- ☐ Cuestionario de Opinión del alumnado sobre la actuación docente del profesorado. (Cuestionario del programa DOCENTIA-Andalucía verificado por AGAE y actualmente en proceso de adaptación y mejora en la Universidad de Granada) (P1-02).
- ☐ Informe Anual de la Titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Memoria de Seguimiento de la Titulación (MST-16).

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN Y MEJORA DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO (P.2):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a los Resultados Académicos.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

1. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Personal de Administración y Servicios vinculado a la Titulación.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección del Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador/a de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.
- Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA/SEGUIMIENTO:

La evaluación y mejora relativa a los Resultados Académicos se realizará tomando como referente las estimaciones (sobre los tres últimos años académicos y expresados en la "tabla de estimaciones" adjunta a este procedimiento) realizadas sobre los siguientes indicadores relativos a la titulación:

3.1. Tasa de graduación:

Definición: Porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación con su cohorte de entrada.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 74.0%

3.2. Tasa de abandono:

Definición: Relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 9.0%

3.3. Tasa de eficiencia:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 75.0%

3.4. Tasa de éxito:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados,

convalidados y reconocidos) por el alumnado de un estudio y el número total de créditos presentados a examen.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 88.0%

3.5. Tasa de rendimiento:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado en un estudio y el número total de créditos matriculados.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 71.0%

3.6. Duración media de los estudios:

Definición: Duración media (en años) que los estudiantes tardan en superar los créditos correspondientes al plan de estudios (exceptuando el proyecto fin de carrera, si es el caso).

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 4.68 años

3.7. Nota de ingreso en el título:

Definición: Nota media con la que los estudiantes ingresan en el título.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 7.28

TABLA 9.2.2 - INDICADORES DE LOS RESULTADOS ACADÉMICOS

INDICADORES	***CURSOS ACADÉMICOS***				
	Valor Estimado	***2004/05***	***2005/06***	***2006/07***	***2007/08***
Tasa de Graduación (%)	74.00	-	-	63.50	84.00
Tasa de Abandono (%)	9.00	-	8.00	9.00	9.00
Tasa de Eficiencia (%)	75.00	73.50	69.60	72.14	71.75
Nota media de ingreso (0 - 10)	7.28	-	-	-	-
Tasa de éxito (%)	88.00	88.30	86.15	88.86	89.06
Tasa de rendimiento (%)	71.00	-	70.00	72.00	72.00
Duración media de los estudios (años)	4.68	-	3.28	3.55	3.70

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema para la recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** bases de datos de la Universidad de Granada.

⇒ **Sistema para la recogida de información:** la CGICT recopilará información sobre los indicadores anteriores a través de la información aportada por el Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado y el de Garantía de la Calidad procedente de las bases de datos de la UGR. Esta recogida de información se realizará al final de cada curso académico utilizando para ello la "tabla de estimaciones" (P2-03).

4.2. Sistema para el análisis de la información y toma de decisiones:

La CGICT llevará a cabo los análisis de los valores de estos indicadores examinando el cumplimiento o no de los valores estimados y elaborará un informe, (Anexo II, IAT-14) dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual documentará los indicadores señalados anteriormente, destacará las fortalezas y los puntos débiles de la titulación y realizará propuestas de mejora de la misma.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora. Estas propuestas deberán llevarse a cabo durante el curso académico siguiente.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter anual que será el respaldo institucional a las acciones anualmente propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo del mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en los diferentes aspectos evaluados sobre el rendimiento académico, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta memoria de seguimiento será realizada por CGICT usando para ello el instrumento aportado en el Anexo II (MST-16) y la remitirá al equipo de dirección del centro que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al equipo de dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación, quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Tabla de seguimiento de indicadores (P2-03).
- ☐ Informe Anual de la Titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Memoria de Seguimiento de la Titulación (MST-16).

9.3. Procedimiento para garantizar los programas de movilidad

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL TÍTULO (P.3):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos para la recogida y análisis de la información relativa a la gestión y desarrollo de las prácticas externas integradas en la titulación.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Alumnado.
- Tutores de prácticas: docentes de la UGR y de la empresa o entidad de prácticas.
- Personal de Administración y Servicios vinculado a la Titulación.
- Responsable de las prácticas externas de la titulación/centro.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador/a de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.
- Vicerrectorado de Estudiantes.
- Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA:

La evaluación y mejora de la calidad de las prácticas externas se realizará tomando como referente las siguientes variables e indicadores:

3.1. Sobre la idoneidad de las entidades de prácticas:

- Grado de adecuación del perfil de la entidad de prácticas a la titulación.
- Grado de especificidad y claridad de los criterios para la selección de las entidades de prácticas.
- Variedad, tipología y número de entidades de prácticas colaboradoras para la realización de las prácticas externas de la titulación.

3.2. Sobre la adecuación de los convenios de colaboración:

- Grado de especificidad de los términos de los convenios establecidos: criterios para la renovación, revisión o cese de los convenios y estrategias establecidas para su seguimiento y revisión académica y administrativa.

3.3. Sobre la suficiencia de la coordinación académica y administrativa de las prácticas externas:

- Claridad, objetividad y transparencia de los criterios establecidos para la adjudicación de los estudiantes a las entidades de prácticas.

- Nivel de comunicación y coordinación académica con las entidades de prácticas.

3.4. Sobre la pertinencia, suficiencia y eficacia del programa de formación:

- Grado de relación entre las competencias de formación y las atribuciones profesionales.
- Nivel de concreción del programa de prácticas en relación a:
  - los objetivos/competencias de formación.
  - actividades a realizar.
  - la asignación de tutores/as.
  - temporalización.
  - establecimiento de unas estrategias para el seguimiento de las prácticas y de las incidencias surgidas (indicar número de incidencias y su tipología).

3.5. Sobre la satisfacción de los colectivos implicados:

- Grado de satisfacción de los estudiantes con:
  - El asesoramiento y orientación recibida previa a la selección de la entidad de prácticas.
  - El asesoramiento y orientación recibida durante el desarrollo de las prácticas.
  - Con el cumplimiento del programa.
  - Con la entidad de prácticas.
  - Con la gestión académica y administrativa de la prácticas.
- Grado de satisfacción de los tutores/as externos de las empresas y entidades de prácticas.
- Grado de satisfacción de los/las tutores/as internos de la UGR

3.6. Sobre la difusión pública del programa de prácticas externas:

- Estrategias para la publicación y difusión del programa de prácticas externas

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema de recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** responsable de las prácticas externas, tutores/as internos, tutores/as externos, alumnado y fuentes documentales/bases de datos (convenios establecidos, programa de prácticas del centro y titulación, reglamento del centro, protocolos de coordinación, actas de reuniones y *web* de la titulación).

⇒ **Sistema para la recogida de información:** el/la responsable de las prácticas externas de la titulación/centro, recopilará información sobre los indicadores anteriores a través de las fuentes señaladas y de los instrumentos aportados por el vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (P3-04; P3-05; P3-06) o de los propuestos por el centro. Esta recogida de información se realizará anualmente, una vez terminadas las prácticas y dentro del año académico en el que se han desarrollado.

4.2. Sistema para el análisis de la información y la toma de decisiones:

El/la responsable de las prácticas externas de la titulación/centro llevará a cabo el análisis de la información y elaborará un informe (P3-07) dentro del año académico en el que se ha recogido la información, La CGICT junto con el/la responsable de las prácticas externas de la titulación cumplimentarán el apartado del Informe Anual de Titulación (IAT-14) relativo a este procedimiento, a través del cual se documentarán los indicadores señalados anteriormente, se destacarán las

fortalezas y los puntos débiles de las prácticas externas asociadas a la titulación y se realizarán propuestas de mejora de la misma.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora. Estas propuestas deberán llevarse a cabo durante el curso académico siguiente.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter anual que será el respaldo institucional a las acciones anualmente propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo del mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación la CGICT, junto con el responsable de las prácticas externas de la titulación, realizarán una valoración de los avances y mejoras producidas en el desarrollo de las mismas, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. La CGICT integrará esta valoración en la Memoria de Seguimiento de la Titulación (Anexo II, MST-16). Esta memoria será remitida al equipo de dirección del centro, que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al equipo de dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Cuestionario de Evaluación del Alumnado (P3-04).
- ☐ Cuestionario de evaluación del Tutor/a interno/a (P3-05).
- ☐ Cuestionario de evaluación del Tutor/a externo/a (P3-06).
- ☐ Informe del responsable de las prácticas del centro o Titulación (P3-07).
- ☐ Informe anual de la Titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Memoria de Seguimiento de la Titulación (MST-16).

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN Y MEJORA DE LOS PROGRAMAS DE MOVILIDAD ASOCIADOS AL TÍTULO (P.4):

1.OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a la gestión y desarrollo de los programas de movilidad relacionados con la titulación.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Alumnado participante en programas de movilidad.
- Coordinadores/as académicos internos y externos.
- Personal de Administración y Servicios vinculado a los programas de movilidad.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.
- Vicerrectorado de Relaciones Internacionales/Oficina de Relaciones Internacionales.
- Vicerrectorado de Estudiantes.
- Responsable de los programas de movilidad del centro/titulación.
- Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA:

La evaluación de la calidad de los programas de movilidad asociados a la titulación se realizará tomando como referente las siguientes variables e indicadores:

3.1. Sobre la idoneidad de los centros/universidades socias:

- Especificidad y claridad de los criterios para la selección de las universidades socias.
- Tipología y número de centros/universidades socias.

3.2. Sobre la adecuación de los convenios de colaboración:

- Grado de especificidad de los términos de los convenios establecidos: criterios para la renovación, revisión o cese de los convenios y estrategias establecidas para su seguimiento y revisión académica y administrativa.

3.3. Sobre la suficiencia de la coordinación académica y administrativa de los programas de movilidad:

- Definición de los criterios para la adjudicación de ayudas de movilidad a los estudiantes por parte del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales.
- Identificación de los requisitos para participar en la oferta de movilidad de la universidad/centro.
- Nivel de comunicación y coordinación entre los socios.

- Establecimiento de unas estrategias para el seguimiento de la movilidad y de las incidencias surgidas.

3.4. Sobre la satisfacción de los colectivos implicados:

- Grado de satisfacción de los estudiantes con:

  - El asesoramiento e información recibida en la UGR previamente a la movilidad.
  - El asesoramiento e información recibida por parte de la Universidad de acogida.
  - La gestión académica y administrativa del programa de movilidad disfrutado.
  - Los resultados alcanzados o con los servicios, enseñanzas, profesorado, del centro/universidad de acogida.
  - Las estrategias identificadas para el seguimiento de las incidencias surgidas, quejas y reclamaciones emitidas.

- Grado de satisfacción de los tutores/as académicos de la UGR

3.5. Sobre la difusión pública de los programas de movilidad:

- Definición y establecimiento de unas estrategias de difusión y publicación de los programas de movilidad asociados a la titulación.

3.6. Indicadores complementarios (Índices de aprovechamiento[1]):

- Tasa de participación: número de alumnos/as de la titulación que participan en programas de movilidad // número de alumnos/as matriculados en la titulación que cumplen los requisitos para participar en un programa de movilidad.

- Tasa de rendimiento: número de alumnos/as que terminan un programa // número de alumnos/as que participan en programas de movilidad.

- Tasa de aprovechamiento: número de plazas ocupadas // número de plazas ofertadas para el desarrollo de programas de movilidad asociados a la titulación.

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema para la recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** responsable de la Oficina de Relaciones Internacionales de la UGR, responsable de los programas de movilidad del centro/titulación, tutores/as académicos, alumnado y fuentes documentales/bases de datos (convenios establecidos, reglamento de los programas de movilidad del centro/UGR, protocolos de coordinación, actas de reuniones y *web* de la titulación/centro/Oficina RRII).

⇒ **Sistema para la recogida de información:** el/la responsable de los programas de movilidad del centro o la Comisión responsable recopilará información sobre los indicadores. Esta recogida de información se realizará bianualmente.

4.2. Sistema para el análisis de la información y la toma de decisiones:

El responsable de los programas de movilidad del centro o Comisión designada por la Junta de Facultad, llevará a cabo el análisis de la información recogida y elaborará un informe (Anexo II, P4-08).

[1] Estos índices hacen referencia al carácter bidireccional de los programas de movilidad, decir se refiere tanto a los programas que permiten a los estudiantes de la UGR a ir a otra universidad como a los que permiten a estudiantes de otras universidades acceder a la UGR.

La CGICT junto con el responsable de la movilidad en el centro/titulación cumplimentarán el apartado del Informe Anual de Titulación (Anexo II, IAT-14) relativo a este procedimiento, a través del cual se documentarán los indicadores señalados anteriormente, se destacarán las fortalezas y los puntos débiles de los programas de movilidad y se realizarán propuestas de mejora de la misma.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter bianual que será el respaldo institucional a las acciones propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación, el responsable de la movilidad del centro/titulación y la CGICT realizarán una valoración de los avances y mejoras producidas en el desarrollo de los programas de movilidad asociados a la titulación, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta información será integrada en la Memoria de Seguimiento de la Titulación (Anexo II, MST-16). Esta memoria será remitida al equipo de dirección de la Facultad que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al equipo de dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Informe del Responsable o Comisión responsable de los programas de movilidad del centro (P4-08).
- ☐ Informe Anual de Titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMJ-15).
- ☐ Informe de Seguimiento de la Titulación (IST-16).

9.4. Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS DE LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS GRADUADOS Y DE LA SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA (P.5):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos para la recogida y análisis de la información relativa a la inserción laboral de los egresados de la titulación y su satisfacción con la formación recibida en la titulación.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Egresados/as.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador/a de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.
- Vicerrectorado de Estudiantes
- Comisionado para la Fundación General de la Universidad de Granada
- Vicerrectorado Estudiantes de Grado y Posgrado
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad Alumnado.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA:

La evaluación de la inserción laboral de los egresados y su satisfacción con la formación recibida se realizará tomando como referencia las siguientes variables:

3.1. Trayectoria académica.

3.2. Trayectoria laboral.

3.3. Situación laboral actual.

3.4. Contexto profesional.

3.5. Competencias profesionales.

3.6. Desempeño profesional.

3.7. Satisfacción con la formación recibida en relación con las competencias exigidas por la práctica profesional.

Y los siguientes indicadores:

- Grado de inserción laboral de los graduados (porcentaje de egresados profesionalmente insertos dos años después de obtener el título).
- Tiempo medio para la inserción.
- Grado de satisfacción con la formación recibida.

TABLA 9.4.1 - INDICADORES PARA EVALUAR LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS EGRESADOS Y SU SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA

INDICADORES	***Valor Estimado***	***Valores de referencia según los estudios de egresados de la UGR[1]***
Grado de inserción laboral de los graduados	45% 75%	42% al año - Trabajo estable 70% al año - Trabajo temporal
Tiempo medio para la inserción	12 meses	12 - 20
Grado de satisfacción con la formación recibida	60%	52% (Luque, T. 2008)

[1] Entre otros son referentes los siguientes estudios:
- Luque, T. otros (2008). Estudios de egresados de la UGR. Años 2004- 05. (Tasa de alumnos del ámbito de las Ciencias de la Salud que se consideraban satisfechos con la formación recibida. Curso 2004-05). (http://marketing.ugr.es/encuesta/).
- Salinas, A. y otros (2006). Variables determinantes de la inserción socio-profesional de los titulados de la UGR. Universidad de Granada.
- Otros estudios realizados por el Vicerrectorado de Estudiantes.

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema de recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** responsable del Observatorio de Empleo del Vicerrectorado de Estudiantes de la UGR, responsable del Comisionado para la Fundación General de la UGR, Vicedecano/a de estudiantes del centro, los egresados, los estudios de empleabilidad y satisfacción y fuentes documentales/bases de datos (estudios de egresados de la UGR).

⇒ **Sistema para la recogida de información:** cada dos años, y a partir de que la primera promoción de estudiantes finalice, la CGICT recabará del Observatorio de Empleo del Vicerrectorado de Estudiantes, del Comisionado para la Fundación General o del Vicedecano/a de Estudiantes del centro, los resultados de los estudios de empleabilidad e inserción profesional de esa cohorte de egresados con el propósito de recabar información sobre las variables anteriormente señaladas.

4.2. Sistema para el análisis de la información y la toma de decisiones:

La CGICT, llevará a cabo el análisis de la información recogida y elaborará un informe (Anexo II, IAT-14) dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual documentará los indicadores señalados anteriormente, destacará las fortalezas y los puntos débiles de los aspectos analizados y realizará propuestas de mejora de la titulación.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

Estos estudios de empleabilidad e inserción profesional de la titulación se publicarán en la *web* de la titulación.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (PMT-15) con carácter bianual que será el respaldo institucional a las acciones propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo del mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años a partir de que la primera promoción de estudiantes finalice, se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en la inserción laboral de los graduados y su satisfacción con la formación recibida, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta memoria de seguimiento será realizada por CGICT usando para ello el instrumento aportado en el Anexo II (MST-16) y la remitirá al Equipo de Dirección de la Facultad, que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al Equipo de Dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Informe Anual de la titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Informe de Seguimiento de la Titulación (IST-16).

9.5. Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de administración y servicios, etc.) y de atención a la sugerencias y reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título

PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN DE LOS DISTINTOS COLECTIVOS IMPLICADOS CON LA TITULACIÓN (P.6):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa al grado de satisfacción de los distintos colectivos implicados en el Plan de Estudios.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Alumnado.
- Profesorado.
- Personal de Administración y Servicios vinculado a la Titulación.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.

- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.

- Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.

- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA:

La evaluación y mejora de la satisfacción de los distintos colectivos implicados en la titulación se realizará tomando como referente las siguientes variables e indicadores:

3.1. Sobre la satisfacción del profesorado:

- Grado de satisfacción con:

- La planificación y desarrollo de la enseñanza en la titulación.
- Los resultados obtenidos.
- La gestión académica de la titulación.
- La gestión administrativa de la titulación.
- El seguimiento y control de la calidad de la titulación.
- Grado de cumplimiento de expectativas sobre la titulación.
- Mecanismos para la difusión de la titulación.

3.2. Sobre la satisfacción del alumnado:

- Grado de satisfacción con:

- La información recibida, su disponibilidad y accesibilidad.
- El asesoramiento y orientación académica/profesional/de investigación recibidos durante el desarrollo de la carrera.
- La planificación y desarrollo de las enseñanzas de la titulación (recursos, cumplimiento del programa, etc.).
- Los resultados alcanzados.
- Las prácticas externas.
- Programas de movilidad.
- La atención a las reclamaciones y sugerencias.
- La gestión académica de la titulación.
- La gestión administrativa de la titulación.
- Grado de cumplimiento de expectativas sobre la titulación.
- Mecanismos para la difusión de la titulación.

3.3. Sobre la satisfacción del Personal de Administración y Servicios y gestores de la titulación:

- Grado de satisfacción con:

- La información y el asesoramiento recibidos sobre la titulación.
- Los sistemas informáticos-administrativos para la gestión de la información.
- La planificación y desarrollo de las enseñanzas.

- Los resultados.
- La gestión académica de la titulación.
- La gestión administrativa de la titulación.
- El seguimiento y la gestión de la calidad de la titulación.
- La comunicación y relaciones con los distintos colectivos implicados en la titulación.
- La atención a las reclamaciones y sugerencias de los estudiantes.
- Mecanismos para la difusión de la titulación.

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema de recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** profesorado, alumnado, personal de administración y servicios, y gestores/as de la titulación.

⇒ **Sistema para la recogida de información:** la Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT) recopilará información sobre los indicadores anteriores a través de los instrumentos P6-9; P6-10 y P6-11. Esta recogida de información se realizará tras finalizar el segundo año y el último de la titulación, en el caso del PDI y del PAS; y en el caso de los estudiantes, al final del último curso académico.

4.2. Sistema para el análisis de la información y la toma de decisiones:

La información recogida será remitida al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad quien se encargará de su procesamiento y análisis descriptivos de forma desagregada y agregada (en función de las variables e indicadores señalados) para conocer la satisfacción global sobre la titulación; estos análisis serán remitidos a la CGICT que elaborará un informe (IAT-14), dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual documentará los indicadores señalados anteriormente, destacará las fortalezas y los puntos débiles de la titulación y realizará propuestas de mejora de la misma.

Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de Departamento) y al equipo de dirección de la Facultad, que presentará en Junta de Facultad las propuestas de mejora de la titulación relativas a estos indicadores para que este órgano tome las decisiones necesarias.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano/a de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter anual que será el respaldo institucional a las acciones anualmente propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en la satisfacción de los colectivos implicados, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta memoria de seguimiento será realizada por CGICT usando para ello el instrumento aportado en el Anexo II (MST-16) y la remitirá al equipo de dirección del

centro, que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al Equipo de Dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Cuestionario de Satisfacción con la Titulación del Alumnado (P8-09).
- ☐ Cuestionario de Satisfacción con la Titulación del Profesorado (P8-10).
- ☐ Cuestionario de Satisfacción con la Titulación del PAS (P8-11).
- ☐ Informe Anual de la CGICT (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Informe de Seguimiento de la Titulación (IST-16).

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA GESTIÓN Y ATENCIÓN A LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES RELACIONADAS CON ALGÚN ASPECTO DE LA TITULACIÓN (P.7):

1. OBJETIVOS:

- Establecer los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa al proceso de gestión, atención y revisión de las sugerencias y reclamaciones surgidas en el contexto de la titulación.
- Definir el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

ALCANCE: Se trata de un procedimiento común a todos los Títulos Oficiales de Grado de la UGR.

2. ÓRGANOS Y UNIDADES IMPLICADAS EN EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO:

- Alumnado.
- Profesorado.
- Personal de Administración y Servicios vinculado a la Titulación.
- Responsable de gestionar las sugerencias y reclamaciones en el centro/titulación.
- Comisión de Garantía Interna de Calidad de la Titulación (CGICT).
- Equipo de Dirección de los Departamentos con docencia en la titulación: Director/a, Secretario/a y Consejo de Departamento.
- Equipo de Dirección de la Facultad donde se imparte la titulación: Decano/a, Vicedecanos/as, Coordinador de la Titulación, Junta de Facultad y Comisión Docente de la Titulación.

- Vicerrectorado de Estudios Grado y Posgrado.
- Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.

3. VARIABLES E INDICADORES DE REFERENCIA/SEGUIMIENTO:

La evaluación y mejora de la gestión y atención a las sugerencias y reclamaciones se realizará sobre las siguientes variables.

3.1. Actuación docente del profesorado.

3.2. Desarrollo del Plan de Estudios.

3.3. Evaluación y resultado del aprendizaje.

3.4. Gestión académica de la titulación.

3.5. Gestión administrativa de la titulación.

3.6. Sistemas de orientación y acogida a los estudiantes.

3.7. Prácticas Externas.

3.8. Programas de movilidad.

3.9. Accesibilidad y disponibilidad de información.

Y tomando como indicadores de referencia y seguimiento los siguientes:

- Existencia, disponibilidad y accesibilidad de las hojas de sugerencias o reclamaciones.
- Transparencia y claridad del proceso seguido en la facultad para la tramitación de las sugerencias y reclamaciones.
- Tipología y número de incidencias, reclamaciones realizadas.
- Número de sugerencias realizadas.
- Tiempo medio transcurrido entre la recepción de las reclamaciones/sugerencias y la respuesta a las mismas.

4. DESARROLLO:

4.1. Sistema de recogida de información:

⇒ **Fuentes de información:** profesorado, alumnado, personal de administración y servicios, el responsable de la Facultad de Farmacia de canalizar las reclamaciones y sugerencias y fuentes documentales (hojas de sugerencias y reclamaciones, informes de respuesta, etc.).

⇒ **Sistema para la recogida de información:** El responsable de gestionar las reclamaciones y sugerencias del Facultad/titulación recopilará semestralmente información sobre los indicadores anteriores analizando las reclamaciones y sugerencias llegadas al centro y relativas a la titulación a través del "Impreso de sugerencias y reclamaciones" (P7-12). Si no hubiera un responsable en la Facultad, la CGICT deberá nombrar a uno quien se encargará de establecer y asegurar el funcionamiento de un mecanismo para la gestión y atención de las sugerencias y reclamaciones asociadas al título. Esta información quedará reflejada en un informe (P7-13) que será cumplimentado por este responsable.

4.2. Sistema para el análisis de la información y la toma de decisiones:

La CGICT, llevará a cabo el análisis de la información recogida y elaborará un informe (Anexo II, IAT-14), dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual documentará los indicadores señalados anteriormente, destacará las fortalezas y los puntos débiles de la titulación y realizará propuestas de mejora de la misma.
Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación (quienes informarán al Consejo de departamento) y a la Comisión Docente de la Titulación para que

tome las decisiones necesarias. Las conclusiones alcanzadas se elevarán al equipo de Gobierno de la Facultad para su ratificación.

4.3. Sistema para el seguimiento, revisión y mejora de la titulación:

Para la puesta en marcha y seguimiento de las propuestas de mejora, la Comisión Docente, oída la CGICT, asignará un responsable dentro de la misma, definirá los indicadores de seguimiento de las acciones propuestas y establecerá la temporalización para el cumplimiento de las propuestas de mejora.

Una vez aprobadas las propuestas de mejora por la Comisión Docente y ratificadas por el Centro, éstas serán remitidas, por el decano de la Facultad, al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad que, tras la valoración de las mismas, firmará con la CGICT un Plan de Mejora (Anexo II, PMT-15) con carácter anual que será el respaldo institucional a las acciones anualmente propuestas. Dicho Plan de Mejora será remitido a los órganos universitarios implicados en el desarrollo mismo y publicado, por la Comisión Docente en la página *web* de la titulación.

Transcurridos dos años de la implantación de la titulación se realizará una valoración de los avances y mejoras producidas en la atención y gestión a las sugerencias y reclamaciones asociadas a la titulación, resaltando el grado de mejora en la tendencia de los indicadores integrantes de este procedimiento, y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora. Esta memoria de seguimiento será realizada por CGICT usando para ello el instrumento aportado en el Anexo II (MST-16) y la remitirá al equipo de dirección del centro, que informará a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación. Igualmente, esta memoria será enviada al Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad, para su revisión por una Comisión de Evaluación que emitirá un informe sobre el estado del SGIC de la Titulación, de los indicadores de calidad de la misma y, en su caso, realizará nuevas recomendaciones de mejora que serán integradas en el Plan de Mejora del siguiente año.

Este informe se remitirá a la CGICT que lo hará llegar al Equipo de Dirección de la Facultad, a la Junta de Facultad y a la Comisión Docente de la Titulación quien lo publicará en la *web* de la titulación. Este informe quedará archivado en el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad y a disposición de los órganos universitarios implicados en la garantía de la calidad de este Título de Grado.

4.4. Herramientas:

Disponibles en la *web* del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad (http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/docs/herramientasdelsgcdelostitulosdegradodelaugr)

Instrumentos para la recogida de información y documentos generados:

- ☐ Impreso de sugerencias y reclamaciones (P7-12).
- ☐ Informe del responsable del centro/facultad/titulación de la gestión de las sugerencias y reclamaciones (P7-13).
- ☐ Informe Anual de Titulación (IAT-14).
- ☐ Plan de Mejora de la Titulación (PMT-15).
- ☐ Informe de Seguimiento de la Titulación (IST-16)

CRITERIOS PARA LA SUSPENSIÓN DEL TÍTULO DE GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS DEL ALUMNADO QUE CURSE EL TÍTULO SUSPENDIDO:

Los criterios para la suspensión temporal o definitiva de este Título de grado de la UGR hacen referencia a:

1. **La demanda de acceso**. El número total de matriculados y la demanda de acceso a la titulación serán indicadores de la pertinencia de la titulación. El descenso de matriculados durante un determinado

periodo de tiempo consecutivo será motivo para considerar la suspensión temporal o definitiva de la titulación o la necesidad de redefinirla en el marco de otras enseñanzas afines que se imparten en la universidad.

2. **El rendimiento académico**. La disminución las Tasas de Éxito, Graduación, Eficiencia y otros indicadores de seguimiento del rendimiento académico y el aumento de la Tasa de Abandono de la titulación serán motivo para considerar interrumpir temporal o definitivamente la titulación o para introducir reformas en la titulación, tras un estudio de las razones que han provocado la disminución de las Tasa de Éxito y el aumento de las Tasas de Abandono.

3. **La calidad**. La titulación debe cumplir los niveles de calidad que la UGR ha establecido en cuanto a profesorado, el personal de apoyo, los recursos y los servicios.

4**. Los resultados del proceso de acreditación**. No superar el proceso de acreditación a los seis años de su implantación será motivo para considerar la suspensión definitiva de la titulación o su redefinición.

La Facultad arbitrará los mecanismos a través de los cuales salvaguardará los derechos y compromisos adquiridos con el alumnado que está cursando la titulación suspendida.

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1. Cronograma de implantación de la titulación

La implantación del plan de estudios en la Universidad de Granada del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética sustituirá de manera progresiva el Titulo de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, siguiendo la estructura que se detalla a continuación:

CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN:

- **CURSO 2010/2011:** Al inicio del curso 2.010/11 se implantará el primer curso del Titulo de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del primer curso del Titulo de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen 2 años de moratoria de exámenes en 2010/2011 y 2011/2012 para las asignaturas del primer curso de la diplomatura.
- **CURSO 2011/2012:** Al inicio del curso 2.011/12 se implantará el segundo curso del Titulo de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del segundo curso del Titulo de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen 2 años de moratoria de exámenes en 2011/2012 y 2012/2013 para las asignaturas del segundo curso de la diplomatura.
- **CURSO 2012/2013:** Al inicio del curso 2.012/13 se implantará el tercer curso del Titulo de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del tercer curso del Titulo de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen 2 años de moratoria de exámenes en 2012/2013 y 2013/2014 para las asignaturas del tercer curso de la diplomatura, siendo en este curso académico cuando definitivamente se extingue el plan de la misma.
- **CURSO 2013/2014:** Al inicio del curso 2013/14 se implantará el cuatro curso del Titulo de Grado en Nutrición Humana y Dietética, finalizando la implantación de la nueva titulación.

TABLA 10.1.1 - CRONOGRAMA DE EXTINCIÓN DE LA DOCENCIA EN LA DIPLOMATURA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CRONOGRAMA DE EXTINCIÓN		CRONOGRAMA DE IMPLANTANCIÓN	
DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
ÚLTIMO AÑO DE DOCENCIA	CURSO	CURSO ACADÉMICO	CURSO
2010/11	1º	2010/11	1º
2011/12	2º	2011/12	2º
2012/13	3º	2012/13	3º
2013/14	EXTINCIÓN	2013/14	4º

TABLA 10.1.2 - CALENDARIO DE TRANSICIÓN

CURSO	DIPLOMATURA	GRADO	TOTAL CURSOS SIMULTÁNEOS
2010/11	2º y 3º	1º	3
2011/12	3º	1º y 2º	3
2012/13	Sólo exámenes	1º, 2º y 3º	3
2013/14	Sólo exámenes	1º, 2º, 3º y 4º	4

10.2. Procedimiento de adaptación de los estudiantes, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudio

Los alumnos que se encuentren cursando el Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, podrán optar por:

1) Finalizar los estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, que se extinguirá progresivamente; ya que se prevé la implantación progresiva del nuevo Titulo, garantizando desde su puesta en marcha la posibilidad de realizar cuatro convocatorias oficiales desde el año de extinción de cada una de las asignaturas vigentes hasta el momento.

2) Adaptación al Grado en Nutrición Humana y Dietética. En este caso, se establecerá un cuadro de adaptaciones que se adjunta abajo.

TABLA 10.2.1 - CUADRO DE EQUIVALENCIAS ENTRE ASIGNATURAS DE LA TITULACIÓN DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA ENTRE PLAN 2003 Y EL NUEVO PLAN

EQUIVALENCIA ENTRE LA DIPLOMATURA Y EL GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA					
Asignatura Diplomatura (Plan 2003)	**Créditos**	**Curso**	**Asignatura Título de Grado**	**ECTS**	**Curso**
Bioquímica	7.5	1	Bioquímica I	6.0	1
Bioquímica Nutricional	4.5	LC	Bioquímica II	6.0	2
Métodos Estadísticos	4.5	OP	Métodos Estadísticos	6.0	1
Fisiología Celular y Humana	7.5	1	Fisiología Celular y Humana I	6.0	1
			Fisiología Celular y Humana II	6.0	2
Química Orgánica Aplicada	4.5	1	Química General	6.0	1
Físicoquímica Aplicada	4.5	1			
Anatomía e Histología Humanas	6.0	1	Anatomía e Histología Humanas	6.0	1
-	-	-	Biología	6.0	1
-	-	-	Psicología de la Nutrición	6.0	1
Bromatología	7.5	1	Bromatología	6.0	1
Tecnología de los Alimentos	6.0	1	Tecnología de los Alimentos	6.0	2
Tecnología Culinaria	6.5	1	Tecnología Culinaria	6.0	2
-	-	-	Higiene y Seguridad Alimentaria	6.0	3

Microbiología, Parasitología y Control Alimentario	12.5	2	Microbiología General y de los Alimentos	6.0	3
			Parasitología y Alimentos	6.0	2
Toxicología Alimentaria	6.5	2	Toxicología Alimentaria	6.0	3
Nutrición	10.5	2	Nutrición I	6.0	2
			Nutrición II	6.0	2
Dietética	12.0	2	Dietética I	6.0	3
			Dietética II	6.0	3
Dietoterapia	12.0	3	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6.0	3
Nutrición Humana	10.5	3	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6.0	4
Fisiopatología	6.0	2	Fisiopatología	6.0	2
Deontología	4.5	3	Deontología	6.0	4
Alimentación y Cultura	4.5	1	Alimentación y Cultura	6.0	4
Interacciones Alimentos-Medicamentos	4.5	OP	Farmacología y Nutrición	6.0	OP
Salud Pública	6.0	3	Salud Pública General	6.0	3
-	-	-	Salud Pública Especial	6.0	4
Cuidados Aplicados en Alimentación Hospitalaria y de Colectividades	4.5	OP	Alimentación en Colectividades	6.0	4
Estancias	4.5	OP	Prácticas Tuteladas	18.0	4
-	-	-	Trabajo de Fin de Grado	12.0	4
Alimentación en el Envejecimiento	6.0	LC	Alimentación y Envejecimiento	6.0	3 / 4
Análisis Sensorial de Bebidas y Alimentos	6.0	LC	Análisis Sensorial	6.0	2 / 3
Avances en Nutrición Artificial	4.5	LC	Nutrición Enteral y Parenteral	6.0	2 / 3
Cáncer y Alimentación	4.5	OP	Cáncer y Alimentación	6.0	3 / 4

Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	4.5	OP	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	6.0	2 / 3
Fisioterapia y Dietética	4.5	OP	Fisioterapia y Nutrición	6.0	2 / 3
Metodología Científica en Farmacia	4.5	LC	Metodología Científica	6.0	2 / 3
-	-	-	Nutracéuticos y Fitoterapia	6.0	3 / 4
Nutrición durante el Embarazo y la Lactancia	4.5	OP	Alimentación y Crecimiento Fetal	6.0	3 / 4
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	6.0	OP	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	6.0	3 / 4
Técnicas de Medidas Físicas y Fisicoquímicas de Aplicación Farmacéutica	4.5	LC	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición	6.0	2 / 3
-	-	-	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición	6.0	2 / 3
-	-	-	Ingles Específico	6.0	OP
Psiquiatría y Nutrición	6.0	OP	Psiquiatría y Nutrición	6.0	2 / 3

El exceso de créditos resultante a favor del estudiante tras la adaptación entre plan antiguo y nuevo grado se reconocerá por créditos optativos. Asimismo, las asignaturas aprobadas que no tengan equivalente en el nuevo grado se reconocerán por créditos optativos.

Los alumnos que posean el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y quieran obtener el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, se atendrán al procedimiento que, a tal efecto, establezca la Universidad de Granada.

10.3. Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto

Por la implantación del presente título de Grado en Nutrición Humana y Dietética se extinguen las enseñanzas actuales, correspondientes al Plan de Estudios de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, aprobado por Resolución de 29 de enero de 2003, de la Universidad de Granada y publicado en el BOE nº 49, de 26 de febrero de 2003.