

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir		Facultad de Medicina y Odontología	46035616
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
GERMÁN CERDÁ OLMEDO		DECANO FACULTAD DE MEDICINA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22546440T	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ASUN GANDIA BALAGUER		RECTORA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		19870818Z	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ASUNCIÓN GANDÍA BALAGUER		COORDINADORA DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		19870818Z	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
C/ QUEVEDO, Nº 2		46001	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	FAX
rectorado_calidad@ucv.es		Valencia/València	963153655

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Valencia/València, a ___ de _____ de ____
	Firma: Representante legal de la Universidad

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación	Industria de la alimentación	
<b>HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:</b>		Dietista-Nutricionista		
<b>RESOLUCIÓN</b>	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
<b>NORMA</b>	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
072	Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	66	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
6	138	12
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

### 1.3. Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir

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

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
46035616	Facultad de Medicina y Odontología

#### 1.3.2. Facultad de Medicina y Odontología

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

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

60	60	60
<b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
60	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	30.0	60.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	12.0	30.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	18.0	30.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="https://www.ucv.es/documentos/estudios/Normativa%20de%20Permanencia.pdf">https://www.ucv.es/documentos/estudios/Normativa%20de%20Permanencia.pdf</a>		
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

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

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
CG01 - 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
CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG03 - 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.
CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG05 - 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.
CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG08 - 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.
CG09 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE01 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE02 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CE03 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE04 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE06 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE07 - 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.
CE08 - 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.
CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE54 - 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.
CE55 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.
CE56 - Desarrollar un sentido ético y de responsabilidad.
CE57 - Compromiso con los valores relacionados con los principios de igualdad entre hombres y mujeres, accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y en general con los valores propios de una cultura de la Paz y de valores democráticos.

#### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

##### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

##### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

###### REQUISITOS DE ACCESO

Según el **REAL DECRETO 1892/2008, de 14 de noviembre, Artículo 2**, podrán acceder a los estudios de Grado en Psicología, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

· Se encuentren en alguna de las situaciones siguientes, recogidas en el Artículo 3 del presente Real Decreto. Este Real Decreto regula los siguientes procedimientos:

1. El procedimiento de acceso a la universidad mediante la superación de una prueba, por parte de quienes se encuentren en posesión del título de Bachiller al que se refieren los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
2. El procedimiento de acceso a la universidad para estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos Internacionales a este respecto, previsto por el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.
3. El procedimiento de acceso a la universidad para estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación, del título de origen al título español de Bachiller.
4. El procedimiento de acceso a la universidad para quienes se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior correspondientes a las Enseñanzas Deportivas a los que se refieren los artículos 44, 53 y 65 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.
5. El procedimiento de acceso a la universidad de las personas mayores de 25 años previsto en la disposición adicional vigésima quinta de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
6. El procedimiento de acceso a la universidad mediante acreditación de experiencia laboral o profesional, previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.
7. El procedimiento de acceso a la universidad de las personas mayores de 45 años, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.

· Estén en posesión de un título universitario oficial de Grado o título equivalente.

· Estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.

· Hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos.

· Estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

En su artículo 4, el R. D. 1892/2008, de 14 de noviembre, **Principios rectores del acceso a la universidad española**, indica lo siguiente:

1. El acceso a la universidad española desde cualquiera de los supuestos a que se refiere este real decreto se realizará desde el pleno respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad, mérito y capacidad.
2. Así mismo se tendrán en cuenta los principios de accesibilidad universal y diseño para todos según lo establecido en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.



3. La Conferencia General de Política Universitaria velará porque la admisión de los estudiantes a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado sea general, objetiva y universal, tenga validez en todas las universidades españolas y responda a criterios acordes con el Espacio Europeo de Educación Superior, sin perjuicio de las competencias que corresponden a la Secretaría de Estado de Universidades.

El procedimiento de pruebas de acceso a la universidad de las personas mayores de cuarenta años, previsto en el **Real Decreto RD 412/2014**, de 6 de junio, se va a sustanciar el siguiente modo:

Atendiendo a este RD 412/2014, una vez cumplidos los criterios de acceso, la admisión a este título comprende en dos fases:

1. **EVALUACIÓN DEL CURRÍCULUM Y EXPERIENCIA PROFESIONAL:** Para la evaluación del currículum profesional se considerará la afinidad de la experiencia laboral y profesional en el ámbito y actividad asociados a los estudios solicitados, el tiempo dedicado y el nivel de competencias adquirido.

Dichos extremos deberán ser acreditados mediante certificados, contratos de trabajo e informes de vida laboral de las empresas u organismos correspondientes, que incluyan la categoría profesional así como el detalle de las actividades realizadas.

2. **EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS:** Consistirá en una entrevista personal ante la comisión evaluadora, con el fin de valorar la adecuación de los conocimientos y las competencias del candidato a los objetivos y competencias del título.

### CRITERIOS DE ADMISIÓN

La admisión de los estudiantes al Grado en Nutrición Humana y Dietética se realizará por orden de preinscripción, hasta agotar las plazas y entre los alumnos que cumplan los requisitos de acceso arriba mencionados. Se dará prioridad a los estudiantes que hayan cursado sus estudios de Bachillerato en las áreas de ciencias, ciencias de la salud, ingeniería y arquitectura y Formación Profesional en las áreas de ciencias y ciencias de la salud descritas en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre. También tendrán prioridad los alumnos con titulaciones de carácter científico y técnico.

El Consejo de Gobierno de la Universidad Católica de Valencia ha acordado establecer un porcentaje de reserva de plazas del 5% para personas con discapacidad, entendiéndose que la universidad en su cupo general no vetará el acceso a ningún estudiante con discapacidad en todos sus centros, así mismo velará por que se desarrollen las adaptaciones curriculares que sean necesarias en cada uno de los casos.

Para dar respuesta a este planteamiento, está impulsando el servicio de atención a la discapacidad en todas sus sedes y recientemente ha suscrito un convenio con COCEMFE (Comunidad Valenciana), para favorecer el acceso de las personas con discapacidad a la universidad.

Teniendo en cuenta los criterios de admisión, el perfil idóneo de ingreso del estudiante del Grado en Nutrición Humana y Dietética, entendido como conjunto de conocimientos, capacidades y habilidades definidas que deberá reunir para el adecuado seguimiento y desarrollo del programa formativo, se concreta en unos conocimientos previos específicos, expuestos a continuación:

- **Química y Bioquímica:** son muy numerosos los procesos químicos y bioquímicos relacionados con la nutrición, por lo que será conveniente disponer de una formación sólida en química general y bioquímica.
- **Biología:** dada la importancia que tienen las ciencias de la vida en esta titulación, es importante que el estudiante tenga una buena base en esta disciplina, para poder asimilar adecuadamente las materias relacionadas con ella y presentes en este plan de estudios.
- **Inglés:** el nivel de conocimiento de inglés, como mínimo, será el que corresponde al Bachillerato. Es decir, leer y escribir con cierta destreza en dicho idioma.
- **Informática:** es imprescindible que, a nivel de usuario, manejen programas básicos informáticos así como procesadores de texto, bases de datos y presentaciones. Asimismo, es deseable que el estudiante tenga cierta habilidad en la consulta de documentación en Internet ya que la titulación se desarrollará vía online

Las capacidades y habilidades personales que el alumno deberá emplear y desarrollar en el aprendizaje de cada materia:

- Interés y sensibilidad por temas de salud y bienestar
- Vocación específica para los estudios
- Capacidad probada de rendimiento académico
- Motivación ante la elección personal
- Habilidades de compromiso personal
- Capacidad de trabajo, esfuerzo y dedicación
- Capacidad de lectura comprensiva, expresión oral y escrita.
- Capacidad de análisis y síntesis
- Aprendizaje de la gestión del tiempo
- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones

La Universidad Católica de Valencia también tiene previstos protocolos de selección en el caso de que la demanda de plazas supere la oferta.

En esos casos se realizan unas pruebas de acceso especiales, cuyo objetivo es determinar el perfil personal que más se puede adecuar al modelo docente propuesto. A continuación se detallan los pasos de estas pruebas de acceso especiales:

#### 1.- INSCRIPCIÓN PROCESO ADMISIÓN

El aspirante a cursar el Grado en *...* deberá cumplimentar un formulario que encontrará en la página web de inscripción

Una vez finalizada y enviada la introducción de datos recibirá un mail de la Universidad confirmando que el proceso de admisión se ha activado satisfactoriamente.

#### 2.- INTRODUCCIÓN CALIFICACION SEGUNDO DE BACHILLER

Hasta un día que se le indicará al candidato, deberá introducir su calificación de segundo de bachiller en el sistema informático mediante la clave y contraseña facilitada en el e-mail de aceptación al proceso de admisión.

#### 3.- COMUNICACIÓN ACEPTACIÓN REALIZACIÓN PRUEBAS PROPIAS DE ADMISIÓN (1ª FASE)

La UCV informará vía e-mail a los candidatos de que han sido aceptados para realizar las pruebas de admisión en función de la media obtenida en las calificaciones de Bachiller.

#### 4.- PRUEBAS DE ACCESO PROPIAS (2ª FASE)

Las pruebas tendrán una duración aproximada de 3 horas. Consistirán en un test de predicción de rendimiento académico y un cuestionario pregunta-respuesta.

Documentación necesaria para poder realizar las pruebas:

Presentación del documento de aceptación para la realización de las pruebas que se envió vía e-mail.

Original del DNI.

Original y copia de las calificaciones obtenidas en Bachiller (1º y 2º)

#### 5.- ENTREVISTA PERSONAL (3ª FASE)

Sólo los candidatos que hayan superado la segunda fase accederán a una entrevista personal . El día y hora de la entrevista se notificarán a través de la web el mismo día de la realización de las pruebas y en la misma comunicación que los resultados de las mismas. La entrevista se realizará por un equipo formado por especialistas en el grado donde se comentará su cuestionario pregunta-respuesta, así como otros temas que se consideren de interés por parte del equipo entrevistador.

En cada entrevista los evaluadores emitirán una puntuación entre 0 y 10 en cada una de 5 áreas globales en la que se basará la entrevista. Obteniendo una nota final que corresponde a la media aritmética de las notas obtenidas en las 5 áreas.

#### 6.- COMUNICACIÓN DE ADMITIDOS

Los alumnos admitidos tras la fase de entrevista recibirán telefónicamente la comunicación de su admisión y se les indicará cómo, cuando y dónde tienen que formalizar la matrícula oficial. El resto de candidatos entrevistados pasarán a formar parte de una lista de espera escalafonada.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Una vez matriculados, los alumnos tienen a su disposición cinco mecanismos de apoyo durante su formación en la UCV:

- El Servicio de Apoyo y Orientación
- El Programa de Acción Tutorial
- El Servicio de Defensa del Alumnado
- El Servicio de Inserción Laboral y Gestión de Bolsas de Trabajo
- Cursos de Nivelación

#### Servicio de Apoyo y Orientación

El Servicio de Orientación es un servicio que ofrece la UCV a todos sus alumnos y está formado por un coordinador, tres psicólogos, dos pedagogas, una psicopedagoga. Su función es orientar de forma individual, o a través de talleres, las demandas puntuales que el alumnado pueda solicitar tanto en el ámbito psicológico como pedagógico o de orientación para el Grado.

Este Servicio está presente en todos los edificios de de la UCV tanto en la ciudad de Valencia (Sedes de Santa Úrsula, San Juan Bautista, Virgen de los Desamparados, San Carlos Borromeo, Marqués de Campo) como en Godella, Xàtiva y la Ribera (Alzira y Carcaixent).

El trabajo del Servicio de Orientación se puede concretar en cuatro líneas de actuación fundamentales: información al alumno, apoyo a profesores-tutores, atención individual al alumno y atención grupal o talleres.

#### Información al alumno

El Servicio de Orientación elabora una Guía Universitaria con información sobre la UCV y ayuda para que el alumno sepa en cada momento todo lo que ha de hacer y puede hacer en la Universidad.

La Guía Universitaria está disponible a través de la web <https://www.ucv.es>, lo cual permite al alumno acceder a la información necesaria para responder a las preguntas más frecuentes entre el alumnado. El Servicio de Orientación se encarga de su continua actualización y para ello mantiene un contacto directo con el webmaster de la Universidad.

El Servicio de Orientación también sirve como enlace con los distintos servicios, atendiendo solicitudes de información, recibidas a través de correo electrónico o de forma personal, por ejemplo sobre titulaciones en España y en el extranjero, intercambios internacionales, temas de matrícula (libre configuración, becas, plazos de matrícula, cambio de convocatorias, uso de herramientas para la modalidad semipresencial o a distancia, etc.) o en temas de orientación profesional e inserción laboral.

#### Apoyo a Profesores-Tutores

Además de colaborar en el momento de ingreso de los nuevos alumnos al Grado en Nutrición Humana y Dietética (la ¿Semana 0¿ del Plan de Acción Tutorial), el Servicio de Orientación apoya al profesor-tutor del Grado en Grado en Nutrición Humana y Dietética, en Coordinación con el responsable del Plan Tutorial de la UCV, a través de distintas reuniones a lo largo del curso. En ellas, el Servicio de Orientación asesora y apoya al tutor en cuestiones propias del servicio, ya sean temas académicos (adecuación de técnicas de estudio, gestión del tiempo, etc.) como de orientación personal (resolución de problemas, derivación de alumnos, etc.) Asimismo, este servicio realiza sesiones prácticas de intervención en el aula, en horas de tutoría y a petición del profesor-tutor, en temas propios del Servicio de Orientación (p.ej Técnicas de trabajo intelectual).

#### Atención individual a alumnos

La atención individual se dirige a ayudar al alumnado respecto a:

La **atención y orientación personal**, que incluye la resolución de consultas sobre:

- Inestabilidad emocional y conflictos familiares.
- Mejora de la autoestima.
- Resolución de problemas personales.
- Ansiedad ante los exámenes.
- Miedo a hablar en público.
- Seguimiento crisis de ansiedad.
- Falta de autocontrol.
- Atención telefónica a padres y otros agentes relacionados con la problemática del alumno.
- Desarrollo de técnicas de relajación aplicadas a la resolución de conflictos emocionales.
- Gestión de emociones.
- Conflictos comunicativos

La **atención y orientación pedagógica**, que incluye la resolución de consultas sobre:

- Desarrollo de estrategias de aprendizaje adecuadas.
- Utilización de las tecnologías de la información.
- Desarrollo de técnicas de relajación aplicadas al estudio.
- Gestión de tiempo y planificación.
- Ayuda y consejo a la hora de decidir qué asignaturas optativas y de libre elección son las que mejor se ajustan a los proyectos académicos del alumno/a.
- Valoración y adecuación de métodos de estudio personal.
- Técnicas de trabajo intelectual.
- Expresión oral y escrita.
- Comprensión escrita.

Atención grupal: Talleres

El Servicio de Orientación ofrece a los alumnos una serie de talleres, con el fin de familiarizarlos con estrategias para superar con éxito sus estudios, tanto en el área académica como personal y/o profesional. Estos talleres son gratuitos y se realizan durante todo el curso, en turnos de mañana y tarde para que puedan participar, en horario no lectivo, todos los alumnos de la universidad.

Los talleres ofertados son los siguientes:

#### TTI: Técnicas de Trabajo Intelectual

El objetivo de este taller es que el alumno conozca y reflexione sobre su forma de estudiar, y dotarle de técnicas o estrategias que le ayuden a organizar su tiempo de estudio para optimizar su rendimiento, minimizar su esfuerzo y maximizar su eficacia.

#### Ans. Ex.: Ansiedad ante los Exámenes

El objetivo de este taller es proporcionar estrategias de afrontamiento para la situación de ansiedad ante los exámenes a través de técnicas de relajación, así como otras técnicas cognitivas de detección y detención de pensamientos que están produciendo la ansiedad.

#### HHSS I y HHSS II: Habilidades Sociales nivel I y nivel II

El objetivo del taller consiste en ayudar a los alumnos a mejorar su capacidad de comunicarse y relacionarse eficazmente con los demás tanto a nivel de conductas como de pensamientos y emociones.

#### I.E: Inteligencia Emocional

El objetivo de este taller es profundizar en el conocimiento de uno mismo para comprenderse mejor en lo que se es y en lo que se hace trabajando la autoestima, el autocontrol, la resolución de problemas, la responsabilidad y la autorrealización.

#### T.E.: Trabajo en Equipo

El objetivo de este taller es que el alumno tome conciencia de las ventajas y desventajas del trabajo en equipo así como los aspectos que aparecen en él y dotarlo de estrategias para realizar un trabajo en equipo eficaz.

#### H.P: Hablar en público

El taller pretende proporcionar al alumnado técnicas y recursos para llevar a cabo exposiciones en público y controlar los factores personales que influyen en la comunicación oral.

Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados específicos para la titulación

Por su compromiso con la calidad de la enseñanza, la UCV, consciente de la importancia de la acción tutorial para el rendimiento académico y la satisfacción de los estudiantes, incluye en su Plan de Gestión de la Calidad un plan específico de tutorías con el objeto de prestar al alumnado una atención personalizada e integral durante el desarrollo de sus estudios.

Las tutorías se convierten en un recurso imprescindible para el logro de los estándares de calidad que el presente grado se ha marcado, junto a la optimización del rendimiento académico que, obviamente, es prioritaria, el Plan de Acción Tutorial garantiza una atención personalizada, que favorece el desarrollo integral del alumnado, y les ayuda a gestionar satisfactoriamente su proyección social y profesional.

#### **Programa de Acción Tutorial**

El Programa de Acción Tutorial (PAT) de la Universidad Católica de Valencia tiene la finalidad de mejorar la oferta formativa de la Universidad orientándola a la formación personal y completa de los alumnos que acceden por primera vez a los estudios universitarios, de tal manera que el programa suponga un factor de mejora de la calidad dentro de su proyecto educativo y ayude a incrementar la satisfacción y fidelización de los estudiantes.

La tutoría es una acción docente de orientación con la finalidad de participar en la formación integral del alumno potenciando su desarrollo académico y personal, así como su proyección social y profesional, por tanto es un espacio idóneo para la consecución de un aprendizaje eficaz dado que permite

hacer un seguimiento de los avances del alumnado durante su primer año en la universidad, y ofrecer una orientación personalizada en función de las dificultades con las que se va encontrando.

En nuestra Universidad, este programa se articula desde el Vicerrectorado de Profesorado y formación continua, en coordinación con el equipo decanal.

#### Objetivos

El programa se lleva a cabo teniendo como marco de referencia la adaptación del alumno al entorno universitario y el aprovechamiento óptimo de su rendimiento académico con el fin primordial de favorecer su autonomía, nivel de responsabilidad y desarrollo personal:

Objetivos informativos: facilitar la integración de los alumnos que acceden por primera vez a la Universidad, informándoles y asesorándoles acerca de los procedimientos necesarios para una buena adaptación al entorno universitario.

Objetivos formativos: realizar un seguimiento del desarrollo académico de los alumnos que permita detectar sus necesidades educativas y por tanto facilitar la mejora del rendimiento de sus estudios y un mejor aprovechamiento de la oferta formativa de la UCV.

#### Medios

Los medios con los que cuenta para el cumplimiento de los objetivos citados son los siguientes:

Un profesor tutor del Grado en Nutrición Humana y Dietética que asesora al alumno de primer curso con respecto a todos aquellos temas cuya resolución facilite su integración en la Universidad, para lo cual le proporciona información sobre su titulación, su recorrido curricular, las técnicas de estudio más adecuadas, así como de los servicios del conjunto de la Universidad.

La Coordinación del Programa, cuyas actuaciones están orientadas a la dirección y seguimiento de los objetivos y estrategias de intervención que se plantean

#### Perfil del tutor

El perfil del tutor que la UCV selecciona debe poseer una comunicación fluida con el alumno y con el grupo asignado. Para ello, entre sus capacidades deben figurar:

Las relacionadas con la capacidad para la acción tutorial:

- Empatía, cordialidad y capacidad para crear un clima de confianza con el alumno.
- Respeto y atención en el trato con el alumno y el grupo.
- Capacidad para escuchar los problemas de los alumnos.

Las relacionadas con la capacidad para orientar a los alumnos para la mejora de su adaptación al entorno universitario:

- Conocimiento del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética y de aquellos aspectos relacionados con la normativa interna de la Universidad
- Capacidad para resolver dudas relacionadas con el currículo académico del alumno.
- Capacidad para orientar al alumno en metodología y técnicas de estudio.
- Capacidad para diagnosticar las dificultades y para realizar las acciones pertinentes para resolverlas, o en su caso, realizar la canalización adecuada y oportuna del estudiante a instancias que le proporcionan una atención especializada.
- Capacidad para estimular el desarrollo independiente del alumno

#### Estrategias de actuación

De acuerdo con los objetivos citados, el tutor realiza una serie de acciones las cuales pueden desglosarse en tres campos de actuación:

Informativas (tutor transmisor y receptor de información):

- Aspectos generales de la Universidad
- Aspectos específicos acerca del Grado en Nutrición Humana y Dietética
- Derivación a servicios de la UCV

Seguimiento académico en cuanto al rendimiento individual y su seguimiento específico:

- Estudiantes con necesidades especiales
- Estudiantes de excelencia

#### Orientación en colaboración con el Servicio de Orientación de la UCV.

a) Acciones del tutor respecto a los alumnos tutorizados

Informar y asesorar acerca de los procedimientos necesarios para una buena adaptación al entorno universitario. Con esta finalidad, los tutores colaboran en las Jornadas de Acogida para la presentación institucional de la Universidad y gestionan la  $\zeta$ Semana 0 $\zeta$  con el objetivo de proporcionar a los alumnos la información necesaria para favorecer su integración y adaptación al nuevo entorno académico.

Conocer a los alumnos del grupo asignado realizando un seguimiento de mismo a través de:

- Elaboración de una ficha personalizada de cada alumno que recoja el perfil, motivo de la elección de la titulación y nivel de expectativas entre otros aspectos.
- Entradas periódicas en el aula para realización de tutorías grupales
- Atención de conflictos de grupo
- Gestión de la elección de Delegados de curso.

Seguimiento individualizado en casos puntuales:

- Pase de cuestionarios sobre aspectos académicos, dificultades y hábitos de estudio, grado asistencia, organización horarios, asistencia a tutoría.

- Atención especial a alumnos de bajo rendimiento con el fin de orientar a alumnos en la gestión de su expediente

Derivar hacia el Servicio de Orientación a los alumnos que así lo requieran.

Informar sobre los siguientes temas: itinerarios, asignaturas que presentan más dificultades en los estudiantes, la oferta de asignaturas optativas, las prácticas, todo ello en colaboración directa y bajo la supervisión de los vicedecanos de cada titulación.

El pase de la encuesta de satisfacción con el PAT se realizará en cada grupo tutorizado con el fin de conseguir:

- Percepción de una influencia positiva de la tutoría en el desarrollo académico de los alumnos.
- Percepción de una influencia positiva de la tutoría en la integración del alumno.
- Satisfacción del alumno con el programa de tutorías.
- Satisfacción del alumno con la actuación del tutor asignado.

b) Acciones del tutor respecto a los profesores del grupo tutorizado

El tutor se presentará e informará a los profesores acerca del grupo en una reunión a comienzos de cuatrimestre.

El tutor debe recibir información de los profesores sobre incidencias significativas que afecten al grupo o a alumnos en particular a través de:

- Contacto por mail
- Pase cuatrimestral de cuestionario sobre valoración del grupo
- Reunión cuatrimestral
- Envío de notas de exámenes en las convocatorias correspondientes

El tutor se coordinará en caso necesario, con el Decano para mantenerle informado de temas puntuales que requieran su conocimiento y/o autorización.

**Nota:** No se ha asignado ninguna función a la acción tutorial que atribuya a las familias el acceso a la información académica que pudiera afectar a los derechos fundamentales de los estudiantes.

c) El tutor y la Coordinación del Programa

El Coordinador del programa mantendrá contactos con los tutores a través de reuniones quincenales en las que el tutor aportará un acta con los aspectos a tratar en la citada reunión.

La Coordinación del Programa en colaboración con el Departamento de calidad de la Universidad, gestionará la realización de la encuesta de satisfacción con respecto a la acción tutorial, en cada uno de los grupos tutorizados.

Los tutores remitirán al Coordinador del programa un informe cuatrimestral que se entregará al Vicerrectorado de Ordenación Académica y que detallará los siguientes aspectos:

- Grado de cumplimiento de los objetivos marcados a comienzos del cuatrimestre.
- Valoración de la evolución del grupo tutorizado.
- Principales acciones realizadas.
- Propuestas de mejora.
- Indicadores de rendimiento de las asignaturas del cuatrimestre y anuales en su caso.

Servicio de Defensa del Alumnado

El defensor universitario en la UCV es la persona que tiene entre sus funciones proteger los derechos y escuchar las quejas y necesidades, informativas y estructurales, de los alumnos. Actúa como mediador en aquellos conflictos en los que se solicita su intervención.

Sus funciones son:

- Recibir y tramitar las inquietudes, necesidades y quejas que se presenten individual y colectivamente.
- Apoyar las inquietudes, necesidades y quejas que puedan significar un bien para la comunidad universitaria o para el alumno.
- Mediar en aquellos conflictos en los que se solicite dicha intervención.
- Atender y derivar al servicio adecuado o al Decanato de la Facultad las consultas y dudas sobre cuestiones académicas y administrativas
- Formular recomendaciones a los distintos servicios de la Universidad

**Servicio de Inserción Laboral y Gestión de Bolsas de Trabajo**

Realización de Talleres de Inserción Laboral, con contenidos sobre:

- Herramientas de búsqueda de empleo y su uso.
- Yacimientos de empleo para egresados de la titulación en Nutrición Humana y Dietética.
- Entrevista de trabajo.
- Herramientas de selección de personal: dinámicas, test psicotécnicos etc.
- Empleo público.
- Tipos de contratos.
- ¿Qué debo saber cuándo me contratan?
- ¿Qué debo hacer cuando se acaba la relación contractua

Otras tareas a realizar por el Servicio son:

- Realización de tutorías individualizadas sobre inserción profesional a alumnos del grado y futuros egresados.
- Preparación en grupo de procesos de selección para ofertas concretas.
- Recepción y gestión de ofertas de trabajo y becas para profesionales de Nutrición humana y Dietética
- Seguimiento profesional de egresados y realización de un análisis anual de la inserción profesional de los egresados de la titulación de grado en Nutrición Humana y Dietética.

**Cursos de Nivelación**

El objetivo de estos cursos de nivelación consiste en adquirir o afianzar los conocimientos en algunas materias básicas que se suponen cursados con anterioridad a la entrada en la Universidad y que son imprescindibles para un correcto seguimiento del primer curso universitario.

La Universidad ofrece a los alumnos de primer curso la posibilidad de cursar gratuitamente cursos de nivelación de Física y de Química con el fin de asentar las bases de los conocimientos previos.

**4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS**

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

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

**Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios**

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

**Adjuntar Título Propio**

Ver Apartado 4: Anexo 2.

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

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

**REGLAMENTO SOBRE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LAS ENSEÑANZAS DE GRADO Y MÁSTER**

**(Aprobado por Consejo de Gobierno de 27.05.2011 y Modificado por Consejo de Gobierno de 26.10.2012)**

**Exposición de motivos**

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece en su artículo 6.1 que las Universidades deberán elaborar y hacer pública su normativa sobre reconocimiento y transferencia de créditos con el objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, dentro y fuera del territorio nacional.

El Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, modifica parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 en el sentido de introducir nuevas posibilidades en materia de reconocimiento de créditos en estudios de Grado y de Máster Universitario. La nueva regulación permite el reconocimiento de créditos cursados no sólo en estudios universitarios oficiales sino también aquellos obtenidos en los estudios a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y también el reconocimiento en forma de créditos de la experiencia laboral y profesional acreditada.

Además, la aprobación del Estatuto del Estudiante Universitario, por Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, en su artículo 6, establece el derecho de los estudiantes, en cualquier etapa de su formación universitaria, al reconocimiento de los conocimientos y las competencias o experiencia profesional adquiridas con carácter previo. Asimismo, encarga a las Universidades el establecimiento de las medidas necesarias para que las enseñanzas no conducentes a la obtención de titulaciones oficiales que cursen o hayan sido cursadas por los estudiantes, les sean reconocidas total o parcialmente, siempre que el título correspondiente haya sido extinguido y sustituido por un título oficial de Grado.

Este Reglamento establece la regulación por la que se podrá obtener el reconocimiento de créditos desde estudios universitarios oficiales o los denominados títulos propios universitarios, mediante la validación de la experiencia laboral o profesional a efectos académicos, desde estudios superiores no universitarios, tal como establece el artículo 36.d) y e) de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, de acuerdo con el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. Además, se regula la forma en la que se producirá la transferencia de créditos, anotando en el expediente del estudiante todos los créditos superados en enseñanzas oficiales que no hayan sido utilizados para la obtención de un título. Por otro lado, se define la adaptación como el cambio desde los estudios universitarios correspondientes a la regulación anterior al EEES a los estudios oficiales de Grado o de Master Universitario.

Asimismo se recogen en la presente norma las novedades introducidas en materia de reconocimiento por el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior.

El Reglamento contempla, asimismo, los procedimientos que han de guiar la tramitación de los reconocimientos, transferencia y adaptaciones de los estudiantes y los órganos competentes para resolver.

## Capítulo I Disposiciones generales

### Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Reglamento tiene por objeto regular el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos a aplicar en los estudios universitarios oficiales de Grado y Máster de la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿*, de acuerdo a los criterios generales que sobre el particular se establecen en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

### Artículo 2.- Definiciones.

A los efectos previstos en este Reglamento:

- a) Se entiende por RECONOCIMIENTO la aceptación por parte de la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿* de los créditos que tengan relación con los estudios a los que se accede y que hayan sido obtenidos, en la misma u otra universidad, en unas enseñanzas oficiales o en estudios a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (en adelante, Títulos Propios), o en Estudios Superiores oficiales no universitarios, así como de las actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias o de cooperación y también de la experiencia laboral o profesional acreditada. Estos créditos serán computados por la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿* a efectos de la obtención de un título oficial.
- b) Se entiende por TRANSFERENCIA la anotación en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.
- c) Se entiende por ADAPTACIÓN el proceso mediante el cual las asignaturas cursadas y superadas en el plan a extinguir de un estudio de la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿* *¿previo a la regulación del Real Decreto 1393/2007-* s convalidan por otras en el nuevo plan del estudio que lo sustituye. También se denominará adaptación cuando este proceso se realice desde un título propio de la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿* a un Grado o Master Universitario que lo sustituya por extinción.
- d) Se denomina RESOLUCIÓN DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA el documento por el cual la Comisión Académica de Título (CAT) de la Facultad correspondiente acuerda el reconocimiento y/o transferencia de los créditos objeto de solicitud. En la referida resolución se harán constar los créditos reconocidos y/o transferidos y, en su caso, las asignaturas o materias que deberán ser cursadas y las que no, por considerar adquiridas las competencias de esas asignaturas con los créditos reconocidos.
- e) Se denomina TITULACIÓN DE ORIGEN aquella en la que se han cursado los créditos objeto de reconocimiento y/o transferencia. Se denominará TITULACIÓN DE DESTINO aquella para la que se solicita el reconocimiento o la transferencia de los créditos.

## Capítulo II Reconocimiento de créditos

### Artículo 3.- Criterios generales para el reconocimiento de créditos en enseñanzas de Grado.

El reconocimiento de créditos desde la titulación de origen del estudiante se realizará a la enseñanza oficial de Grado que se solicite, conforme a los siguientes criterios generales:

#### 3.1. - Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales.

En el caso de enseñanzas universitarias oficiales, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia/asignatura teniendo en cuenta:

- a) La adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias/asignaturas superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino o bien que tengan carácter transversal.
- b) La adecuación señalada deberá valorar igualmente los contenidos y créditos asociados a las materias/asignaturas previamente superadas y su equivalencia con los de las materias o asignaturas que las desarrollen, para las cuales se solicita reconocimiento de créditos.
- c) A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75 por 100.

#### 3.2. - Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias no oficiales.

En el caso de enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a la obtención de títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica

4/2007, de 12 de abril, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia en los mismos términos que los indicados en el apartado anterior y con las limitaciones indicados en el apartado siguiente.

### **3.3. - Limitaciones al reconocimiento porensenanzas universitarias no oficiales o por experiencia laboral y profesional acreditada.**

En el caso de los créditos reconocidos por haber cursado enseñanzas universitarias no oficiales, o los reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral acreditada, el número de créditos reconocidos en conjunto, no podrá ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyan el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido por un título oficial.

La excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, podrá ser aceptada por la Comisión Académica de Título de la correspondiente Facultad, siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la UCV y se den las circunstancias requeridas para ello en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

### **3.4. - Trabajo Fin de Grado y de Máster.**

De conformidad con lo que establece el artículo 6.2 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Grado y de Máster.

### **3.5. - Reconocimiento porestudios oficiales no universitarios.**

El artículo 6 de Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, en sus apartados 2 y 3, establece que podrán ser reconocidas en forma de créditos las enseñanzas oficiales no universitarias.

El artículo 2.1 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, establece que podrá ser objeto de reconocimiento de créditos en grados universitarios los siguientes estudios:

- a) Títulos de Graduado en Enseñanzas Artísticas,
- b) Títulos de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño.
- c) Títulos de Técnico Superior de Formación Profesional. d) Títulos de Técnico Deportivo Superior.

El art. 2.2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, establece que con carácter general podrán ser objeto de reconocimiento las enseñanzas completas que conduzcan a los referidos títulos oficiales. No obstante también podrán ser objeto de reconocimiento los períodos de estudios superados siempre que se acrediten oficialmente en créditos ECTS.

De conformidad con lo previsto en el art. 4.2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, cuando entre los títulos de origen y destino del reconocimiento exista una relación directa el criterio de reconocimiento mínimo en enseñanzas de Grado será el siguiente:

- a) Graduado en Enseñanzas Artísticas: 36 ECTS.
- b) Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño: 30 ECTS.
- c) Técnico Superior de Formación Profesional: 30 ECTS. d) Técnico Deportivo Superior: 27 ECTS.

Se considerará que existe relación directa entre títulos cuando aparezca así recogido en el Anexo 2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, y en las sucesivas actualizaciones que a estos efectos establezca el Ministerio competente en la materia.

A estos efectos deberá ser objeto de reconocimiento total o parcial, tal y como establece el artículo 4.2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, la formación práctica superada de similar naturaleza y, concretamente, las prácticas externas curriculares de los planes de estudio de grado, y ello dentro de los límites fijados para el reconocimiento de créditos en esta normativa.

## **Artículo 4.- Criterios específicos para el reconocimiento de créditos en enseñanzas de Grado.**

### **4.1. Créditos obtenidos en materias de formación básica.**

- a) En enseñanzas de Grado, siempre que los estudios de origen y de destino pertenezcan a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- b) En enseñanzas de Grado, cuando los estudios de origen y de destino no pertenezcan a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento de los estudios de destino.



#### **4.2. Participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación contempladas en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007.**

En enseñanzas de Grado, hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado, podrán obtenerse por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

#### **4.3. Estudios en Enseñanzas Superiores.**

En enseñanzas de Grado, se podrá obtener reconocimiento a partir de módulos profesionales de Ciclos Formativos de Grado Superior, de otras enseñanzas superiores oficiales no universitarias siempre relacionadas con el Grado, conforme a la regulación estatal correspondiente.

#### **4.4. Experiencia laboral y profesional acreditada.**

En enseñanzas de Grado, se podrá obtener reconocimiento por la experiencia profesional y laboral acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título correspondiente.

El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como *prácticas externas* o *practicum*.

El número máximo de créditos a reconocer para estos casos deberá atenerse a lo dispuesto en el artículo 3.3 de esta norma.

#### **Artículo 5.- Criterios específicos para el reconocimiento de créditos en enseñanzas de Máster.**

##### **5.1. Estudios de Máster Universitario español o de países del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).**

Se podrá obtener reconocimiento por los créditos superados anteriormente en estudios de Máster Universitario español, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del EEES, siempre que estos resulten coincidentes con los contenidos, carga lectiva y competencias previstas en el Master en que se encuentre matriculado el solicitante.

A estos efectos resulta de aplicación los criterios de equivalencia señalados en el artículo 3.1.c) de la presente norma.

##### **5.2. Estudios cursados en instituciones de educación superior, ajenas al EEES, equivalentes a los estudios de Master Universitario español.**

Podrán obtener reconocimiento de créditos los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al EEES, cuyo título haya sido objeto de homologación por el correspondiente título español de Master Universitario.

De igual forma podrán obtener reconocimiento de créditos sin necesidad de homologar su título, quienes hayan accedido a los estudios de Master Universitario en la UCV, previa autorización para ello conforme a lo establecido en el artículo 16.2 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, y acrediten haber superado en el país correspondiente estudios con nivel equivalente al de Master Universitario español.

El reconocimiento de créditos para los supuestos señalados en este apartado requerirá que se cumplan las condiciones generales de equivalencia de contenidos, carga lectiva y competencias previstas entre los estudios cursados en origen y los fijados en el Master en que se encuentre matriculado el solicitante, señaladas en el artículo 3.1.c) de esta norma.

##### **5.3. Enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.**

Se podrá obtener reconocimiento a partir de Títulos Propios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3.2 del presente Reglamento.

##### **5.4 . Experiencia laboral y profesional.**

Se podrá obtener, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4.4 de esta norma, reconocimiento a partir de la validación de la experiencia profesional y laboral acreditada y relaciona con las competencias inherentes al Master Universitario en cuestión.

#### **Capítulo III Transferencia de créditos**

##### **Artículo 6.- Transferencia de créditos.**

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial, se incluirán en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante.

La anotación en los documentos académicos oficiales únicamente tiene efectos informativos y en ningún caso los créditos se computarán para la obtención del título al que se incorporan.

#### **C capítulo IV Adaptación de créditos**

##### **Artículo 7.- Adaptación de créditos.**

Las asignaturas superadas en un plan de estudios de la Universidad Católica de Valencia *¿San Vicente Mártir¿* que se extingue gradualmente por la implantación del correspondiente título propuesto, se adaptarán de conformidad con la tabla prevista en el plan de estudios del Título de Grado o Master correspondiente.

#### **Capítulo V Procedimiento general para efectuar el reconocimiento de créditos**

##### **Artículo 8.- Presentación de la solicitud de reconocimiento académico de créditos.**

1. Los alumnos podrán solicitar el reconocimiento de créditos conforme a lo establecido en el presente Reglamento en las fechas que específicamente se establezcan por la UCV, bien de forma general, bien en cada curso académico.
2. La solicitud deberá presentarse en la Secretaría de la Facultad a la que se encuentre adscrito el título oficial para el que se solicita el reconocimiento y se acompañará de toda la documentación que acredite la tipología de la formación cursada, créditos obtenidos en la misma, contenidos y competencias adquiridas, y se advertirá de las materias/asignaturas para las que se solicita el correspondiente reconocimiento de créditos.
3. En el caso de reconocimiento por actividades laborales se deberán valorar las funciones ejercidas por el estudiante y cómo han repercutido en su formación. Dichas funciones deberán tener un suficiente nivel de acreditación por el empleador y, en todo caso, se aportará, además, informe de vida laboral.

##### **Artículo 9.- Resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos.**

1. Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán resueltas por la Comisión Académica de Título (CAT) de la Facultad a la que esté adscrito el título oficial para el que se solicita el reconocimiento.
2. La Comisión estará integrada por los miembros permanentes y, en su caso, por los miembros no permanentes y los miembros consultivos.
  - a) Son miembros permanentes, el Decano (Decano adjunto, en su caso), el Vicedecano de la Titulación, el Secretario, y el Técnico de Secretaría Administrativa.
  - b) Son miembros no permanentes, los Directores de los Másteres. La participación de los Directores de Másteres, con capacidad de decisión, se producirá cuando la solicitud de convalidación afecte a un Máster que dirigen.
  - c) Son miembros consultivos, los Directores de Departamento y los Profesores de las enseñanzas de Grado y de Postgrado. El informe que realiza el Director de Departamento junto con los Profesores que estime conveniente consultar tendrá la consideración de informe técnico no vinculante.

##### **Artículo 10.- Efectos del reconocimiento de créditos.**

Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente del alumno especificándose su tipología en cada caso, señalándose el número de créditos, la denominación de *¿reconocido¿*, así como la calificación previamente obtenida en la materia/asignatura de la titulación de origen. En el caso de que el reconocimiento de créditos lo sea por varias asignaturas de origen, la calificación a otorgar en la UCV será la calificación media ponderada de las calificaciones consideradas en función de los créditos de éstas.

En el caso de estudios de grado, las materias de formación básica superadas en origen que sean objeto de reconocimiento en su totalidad por las de formación básica en la UCV, mantendrán la denominación de origen.

Una vez incorporadas al expediente académico, serán consideradas para la obtención de la calificación media del mismo a excepción de los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente del interesado a los efectos que señala el artículo 6.3 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio

##### **Artículo 11.- Reglas de reconocimiento de créditos.**

Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado anteriormente se considerarán como reglas precedentes para que sean aplicadas directamente por las Comisiones Académicas de Título (CAT) de las distintas Facultades para atender nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas, sin precisar de nuevo estudio.

De igual forma se establecerán reglas, respecto de las solicitudes de reconocimientos de créditos que sean denegadas.

**Artículo 12.- Reclamaciones sobre las resoluciones de reconocimiento de créditos.**

Contra la resolución de reconocimiento de créditos el alumno podrá presentar recurso ante el Rector de la UCV.

**Capítulo VI Procedimiento general para efectuar la transferencia de créditos**

**Artículo 13.- Proceso académico de transferencia.**

1. Se procederá a incluir en el expediente académico la totalidad de los créditos obtenidos por los alumnos procedentes de otras enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

2. La transferencia de créditos requiere la acreditación del expediente académico correspondiente y se realizará con posterioridad a la verificación de que los créditos superados no han sido reconocidos.

**Artículo 14.- Reclamaciones sobre las resoluciones de transferencia de créditos.**

El alumno que considere que no ha sido correctamente efectuada la transferencia de créditos en su expediente académico o aprecie algún error en la misma, podrá comunicarlo a la Secretaría correspondiente de la Facultad a la que se adscriba el título oficial.

**Capítulo VII Procedimiento general para efectuar la adaptación de créditos**

**Artículo 15.- Proceso académico de adaptaciones.**

1. El procedimiento de adaptación se iniciará siempre a instancia del interesado.

2. Se procederá a la adaptación de las asignaturas superadas en el plan de origen por las correspondientes de la titulación de destino previstas en la tabla de adaptación.

La resolución de adaptaciones deberá incluir el conjunto de asignaturas superadas en la titulación de origen y las equivalentes de destino.

**Artículo 16.- Reclamaciones sobre las resoluciones de adaptación de créditos.**

El alumno que considere que no ha sido correctamente efectuada la adaptación de créditos en su expediente académico o aprecie algún error en la misma, podrá presentar recurso ante el Rector de la UCV.

**Capítulo VIII Suplemento Europeo al Título**

**Artículo 16.- Incorporación de los créditos obtenidos en el Suplemento Europeo al Título.**

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título.

Disposición Derogatoria. Derogación normativa.

Quedan derogadas todas aquellas normas de igual o inferior rango que opongan a lo establecido en este Reglamento.

Disposición Final. Entrada en vigor.

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por el Consejo de Gobierno de la Universidad Católica de Valencia *San Vicente Mártir*. En Valencia, a 27 de mayo de 2011.

#### 4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
CLASES TEÓRICAS
CLASES PRÁCTICAS
LABORATORIO
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO
SEMINARIO
TUTORÍAS
EVALUACIÓN
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
Exposición oral El alumno desarrolla mediante una exposición oral, apoyada con medios audiovisuales, el trabajo de fin de grado, ante los miembros de un tribunal compuesto por tres o más profesores. Al final de la exposición, los profesores y el auditorio pueden realizar preguntas y opinar sobre el trabajo.
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Informe del tutor en la empresa o centro externo: El tutor evalúa la participación, implicación y progresión de la adquisición de conocimientos y habilidades del alumno.		
Memoria y/o trabajos escritos. El alumno, individualmente, elabora una memoria y la presenta, por escrito, para la evaluación por el profesor		
Prueba escrita orientada a la evaluación final de competencias		
Asistencia y participación. El profesor evalúa la participación, implicación y progresión de la adquisición de conocimientos y habilidades del alumno durante las sesiones de coordinación, información y sobre todo en su interacción constante con el tutor que detectará además de los conocimientos científicos y técnicos, la actitud y aptitudes del alumno en la evolución de su proyecto de fin de grado.		
Trabajos. El alumno, individualmente, elabora un tema de revisión o investigación experimental o clínico y lo presenta, por escrito, para la evaluación por el profesor en diversos formatos: Proyecto completo, abstract y poster.		
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo de Ciencias Básicas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Biología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Biología y Genética</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>

Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos. La célula procariota y eucariota: el árbol de la vida. La membrana plasmática y el sistema de endomembranas. Permeabilidad y conexiones intercelulares. El citoesqueleto y la motilidad celular. El núcleo celular. Envuelta nuclear y tráfico entre núcleo y citoplasma. Empaquetamiento del DNA en los cromosomas. El ciclo celular, división celular: mitosis y meiosis. Fundamentos de genética. El texto del ADN. La herencia del material genético. Alteraciones cromosómicas. El flujo de la información genética. Genética bioquímica. Bases genéticas de las patologías metabólicas. Genotipo y fenotipo.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
<p>CG01 - 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</p> <p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p> <p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE01 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	30	100
CLASES PRÁCTICAS	5	100
LABORATORIO	15	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100

TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación	15.0	20.0



continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.		
<b>NIVEL 2: Bioquímica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Bioquímica</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Concepto de la Bioquímica y su relación con la Nutrición y la Dietética. Bioelementos y biomoléculas. Papel del agua en los seres vivos. Soluciones tampón. Aminoácidos: estructura, clasificación y propiedades. Proteínas: Estructura. Funciones biológicas. Composición y clasificación. Niveles de or-</p>		

ganización de la estructura proteica. Concepto y características generales. Nomenclatura y clasificación. Cinética enzimática. Alosteroismo. Regulación de la actividad de las enzimas, papel de los cofactores. Concepto de metabolismo y de la bioenergética. Reacciones de oxidoreducción. Compuestos fosforilados ricos en energía. Tipos de metabolismo. Ciclo del ácido cítrico. Cadena respiratoria y fosforilación oxidativa. Estructura y metabolismo de los hidratos de carbono. Estructura y metabolismo de los lípidos. Metabolismo de los aminoácidos y biomoléculas nitrogenadas. Integración del metabolismo.

Estructura de los ácidos nucleicos. Replicación y transcripción del ADN en células eucariotas. Traducción. Control de la expresión de genes en eucariotas. Nutrigenómica. Biosíntesis de proteínas.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	36	100
CLASES PRÁCTICAS	5	100
LABORATORIO	15	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.

Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0

Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Química</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias	Química
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fundamentos básicos de Química</b>		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química Orgánica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estructura atómica. Tabla periódica de los elementos. Propiedades periódicas. Nomenclatura química. Estequiometría. El enlace químico. Estados de agregación de la materia. Disoluciones. Reactividad química. Termodinámica química. Cinética química. Equilibrio químico. Equilibrios iónicos en disolución. Estructura de las moléculas orgánicas. Alcanos, alquenos y alquinos. Grupos funcionales. Nomenclatura. Estereoisomería. Compuestos aromáticos. Compuestos orgánicos halogenados y organometálicos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG03 - 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE01 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	62	100
CLASES PRÁCTICAS	20	100
LABORATORIO	30	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	160	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico	55.0	65.0

de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).		
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Fisiología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fisiología I</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto de Fisiología. Homeostasis. Regulación funcional y sistemas de control. Niveles de organización de los seres vivos. La neurona. Potencial de membrana en reposo. Potenciales locales y potencial de acción. Sistemas de control de la función del ser humano: sistemas nervioso y endocrino. Sistemas de mantenimiento del cuerpo humano: sistemas circulatorio, respiratorio, digestivo y excretor.  Síntesis y secreción hormonal, metabolismo, mecanismo de acción, efectos e interacción con otras señales, mensajeros, factores locales, etc. Metabolismo de los diferentes principios inmediatos, minerales y vitaminas. Diferentes patologías endocrinas, metabólicas o de la nutrición, desde el punto de vista epidemiológico, clínico, diagnóstico, terapéutico, rehabilitador y preventivo. Metodologías necesarias para el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades endocrino-metabólicas (radioinmunoanálisis, IRMA, ELISA, etc.).</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE02 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	68	100
LABORATORIO	20	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	8	100
SEMINARIO	16	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	160	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0



Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Estadística</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Bioestadística</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>

Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Descripción de muestras y poblaciones. Tipos de variables. Distribución de frecuencias</p> <p>Medidas de localización y dispersión. Descripción de una población: parámetros poblacionales. Introducción a la probabilidad. Sucesos dependientes e independientes. Fórmula de Bayes. Muestreo aleatorio: tipos y características. Distribuciones de probabilidad, discretas y continuas. Distribución en el muestreo: media, varianza, proporciones. Distribución en el muestreo de la diferencia de medias muestrales. Intervalos de confianza para los diferentes parámetros poblacionales. Determinación del tamaño muestral. Contrastes de hipótesis: etapas. Tipos de errores en un contraste. Prueba t, y chi-cuadrado. Concepto de p-valor: cálculo. Análisis de la varianza de un factor, efectos fijos, completamente aleatorizado. Relaciones fundamentales de ANOVA: el test F. Supuesto para aplicar ANOVA. Procedimientos de comparación múltiple.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG03 - 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE03 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	31	100
CLASES PRÁCTICAS	25	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		

Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>NIVEL 2: Anatomía Humana</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	

No	No	
<b>NIVEL 3: Anatomía Humana</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Histología. Tejidos del organismo. Conceptos generales de Anatomía. Organización y niveles del cuerpo humano. Órganos y sistemas. Posiciones y planos anatómicos. Terminología anatómico-médica. Aparato locomotor. Columna vertebral. Caja torácica. Musculatura de la espalda, tórax y pared abdominal. Miembro superior: huesos, músculos y vascularización Miembro inferior: huesos, músculos y vascularización. Anatomía del corazón. Capas. Cavidades. Vascularización e inervación cardiacas. Grandes vasos arteriales: estructura, clasificación, localización y distribución general. Grandes vasos venosos y linfáticos: Estructura y distribución general. Anatomía del aparato respiratorio: vías respiratorias superiores e inferiores. Aparato digestivo: Estudio general, vascularización. Boca, esófago, estómago y duodeno. Intestino delgado, grueso y recto. Órganos anexos. Sistema renal y excretor: vías urinarias. Sistema genital femenino: Ovario, trompas, útero, vagina y genitales externos. Sistema genital masculino: Testículo y cubiertas. Vías seminales. Genitales externos. Sistema neuroendocrino: Hipófisis, tiroides, paratiroides y suprarrenal. Sistema Nervioso. Concepto de sistema nervioso. Clasificación. Sistema nervioso autónomo. Estudio de la médula espinal y tronco de encéfalo, cerebro y cerebelo. Vías de conducción ascendente y descendente. Órganos de los sentidos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
<p>CG03 - 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.</p> <p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE02 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	35	100
CLASES PRÁCTICAS	10	100
LABORATORIO	5	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una	15.0	20.0

prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.		
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Psicología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Psicología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

### 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.

R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.

R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.

R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Análisis funcional de la conducta. Métodos de evaluación psicológica. Variables psicológicas implicadas en la conducta alimentaria. Estilo de vida saludable. Estrategias psicológicas para la modificación de la conducta alimentaria. Técnicas de comunicación social para el especialista en Nutrición. Psicopatología descriptiva. La personalidad y la nutrición. Introducción a las psicoterapias. Prevención de los trastornos alimentarios. Nutrición y enfermedad grave.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	27	100
CLASES PRÁCTICAS	15	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	8	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.

Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.

Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0

**NIVEL 2: Antropología**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
	6	6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>NIVEL 3: Antropología</b>			
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>			
<b>CARÁCTER</b>		<b>ECTS ASIGNATURA</b>	
Básica		6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	
6			
<b>ECTS Semestral 4</b>		<b>ECTS Semestral 5</b>	
<b>ECTS Semestral 7</b>		<b>ECTS Semestral 8</b>	
<b>ECTS Semestral 10</b>		<b>ECTS Semestral 11</b>	
<b>LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>			
<b>CASTELLANO</b>		<b>CATALÁN</b>	
Sí		No	
<b>GALLEGO</b>		<b>VALENCIANO</b>	
No		No	
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	
No		No	
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>NIVEL 3: Alimentación y cultura</b>			
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>			
<b>CARÁCTER</b>		<b>ECTS ASIGNATURA</b>	
Obligatoria		6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	
<b>ECTS Semestral 4</b>		<b>ECTS Semestral 5</b>	
<b>ECTS Semestral 7</b>		<b>ECTS Semestral 8</b>	
6			
<b>ECTS Semestral 10</b>		<b>ECTS Semestral 11</b>	
<b>LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>			
<b>CASTELLANO</b>		<b>CATALÁN</b>	
Sí		No	
<b>GALLEGO</b>		<b>VALENCIANO</b>	
No		No	
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	
No		No	
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE ANTROPOLOGÍA</b>			
R1 Adquirir una visión sintética de algunos aspectos centrales del pensamiento antropológico.			

R2 Describir con soltura las características de las diferentes formas del saber (técnica, ciencia, filosofía, teología) que permiten tener una visión amplia e integrada del ser humano y no reducida.

R3 Saber diferenciar las capacidades humanas esenciales (inteligencia, voluntad, afectividad) que posibilitan el autodesarrollo personal y contribuyen a mejorar la personalidad.

R4 Saber identificar las notas fundamentales de la persona humana que ponen de manifiesto su dignidad, su libertad de autodeterminación, su sociabilidad y su apertura a la trascendencia.

R5 Ser capaz de elaborar trabajos de análisis y síntesis con argumentos de la antropología acerca de las realidades existenciales de la persona y los límites de la vida, utilizando como fuentes textos académicos, materiales audiovisuales, medios de prensa o Internet.

R6 Adquirir la capacidad para dialogar críticamente los temas antropológicos respetando las opiniones de los demás y demostrando rigor científico.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALIMENTACIÓN Y CULTURA**

R-1 Comprensión y asimilación de la alimentación humana como una práctica sociocultural que precisa de interpretación, y entendiendo el medio sociocultural como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas.

R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos, sabiendo ocuparse de los problemas o particularidades de la alimentación como los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios, así como las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios.

R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos en el estudio científico de la alimentación, entendiendo el papel relevante tanto de los aspectos propiamente naturales como de los culturales en lo que a alimentación se refiere.

R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

#### **5.5.1.3 CONTENIDOS**

##### **CONTENIDOS DE ANTROPOLOGÍA**

Aproximación filosófica y teológica. El problema antropológico. El Hombre como ser creado. Ser hombre es ser con otros. La existencia corpórea del hombre. El mundo como dimensión fundamental del ser humano. El misterio del conocimiento y de la verdad. Acción humana, valores y libertad. Historicidad de la existencia y sentido de la historia. El fracaso y el mal como problemas básicos del hombre. La muerte como problema fundamental de la existencia humana. La muerte y la perspectiva de la esperanza.

##### **CONTENIDOS DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA**

Dimensiones histórica, social, política, cultural, psicológica y económica de la alimentación humana. Sistema alimentario y funciones socioculturales de la alimentación. Orden culinario e ideología alimentaria. Alimentación y diferenciación social (edad, sexo/género, clase social y etnicidad). Factores socioculturales de riesgos y crisis alimentarias y de trastornos alimentarios asociados a la alimentación.

#### **5.5.1.4 OBSERVACIONES**

#### **5.5.1.5 COMPETENCIAS**

##### **5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG01 - 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

CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

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

##### **5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

##### **5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE04 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE09 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE56 - Desarrollar un sentido ético y de responsabilidad.

CE57 - Compromiso con los valores relacionados con los principios de igualdad entre hombres y mujeres, accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y en general con los valores propios de una cultura de la Paz y de valores democráticos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	82	100
CLASES PRÁCTICAS	30	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	140	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Ciencias de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	

<b>ECTS NIVEL 2</b>		6
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Definiciones: Alimento, nutriente. Comestibilidad y calidad. Toma de Muestra y Análisis de componentes mayoritarios en alimentos. Análisis Sensorial. Determinación de color. Alimentos Hidrocarbonados. Conceptos generales. Cereales y derivados (harinas, pan, pasta). Determinaciones Analíticas en</p>		

Cereales y derivados. Legumbres secas. Determinaciones Analíticas. Hortalizas y verduras. Determinaciones Analíticas. Hongos comestibles. Frutas y derivados. Determinaciones Analíticas. Edulcorantes naturales. Miel. Determinaciones Analíticas. Condimentos y Especies. Determinaciones Analíticas. Alimentos Estimulantes: Café y Té. Cacao y Chocolate. Derivados y sucedáneos. Determinaciones Analíticas.

Alimentos proteicos. Carnes. Productos cárnicos. Determinaciones analíticas en carne y productos cárnicos. Pescados y derivados. Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados. Determinaciones analíticas en productos de la pesca y acuicultura. Huevos. Ovoproductos. Leche. Leches de consumo y productos lácteos. Análisis de la leche. Alimentos lipídicos. Aceites. Aceites de oliva y semillas. Grasas. Determinaciones analíticas en alimentos grasos. Aguas de consumo público. Determinaciones analíticas. Bebidas refrescantes. Determinaciones analíticas. Bebidas alcohólicas. Determinaciones analíticas.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG08 - 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.

CG09 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	39	100
LABORATORIO	15	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.

Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.

Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.

Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Tecnología de los alimentos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>

No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Tecnología de los alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Introducción y conceptos generales. Alteración de los alimentos frescos. Conservación por calor. Radiaciones electromagnéticas utilizadas en la Industria Alimentaria. Conservación por el frío. Procedimientos de aplicación de frío. Descongelación. Conservación por modificación de la atmósfera. Conservación por descenso de la actividad de agua. Conservación química de los alimentos. Otros métodos de conservación. Métodos combinados. Transformación de los alimentos. Métodos. Procesos biológicos de transformación de los alimentos. Fermentaciones. Cultivos iniciadores. Uso de enzimas. Nuevas tecnologías. Envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG09 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	39	100
LABORATORIO	15	100
SEMINARIO	2	100

TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación	15.0	20.0



continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.		
<b>NIVEL 2: Tecnología culinaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Tecnología culinaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.  R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Introducción a la Tecnología Culinaria. Definición de Tecnología Culinaria. Objetivos. Algunos hitos históricos. Cocina de colectividades. Definición de cocina. La cocina clásica. Factores clave en la evolución de la restauración colectiva. Identificación de las variantes de restauración colectiva. El espa-</p>		

cio culinario. Zonas del espacio culinario. Personal. La distribución racional. Operaciones culinarias preparativas. Cocciones: operaciones con aplicación de calor.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG09 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	31	100
CLASES PRÁCTICAS	10	100
LABORATORIO	15	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.

Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede	55.0	65.0

constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).		
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Microbiología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Microbiología y Parasitología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>

Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Introducción a la Microbiología. Bacteriología general. Estructura de la célula procarionta. Fisiología bacteriana. Metabolismo. Crecimiento y desarrollo. Genética bacteriana. Variación genética: mutación y recombinación. Transferencia genética: transformación, conjugación y transducción. Elementos subcelulares: virus y priones. Micología general. Estructura, fisiología y crecimiento de los hongos. Parasitología general. Estructura, fisiología y multiplicación. Ciclo vital de los parásitos. Esterilización y desinfección. Métodos físicos y químicos. Antimicrobianos. Clasificación. Mecanismos de acción. Resistencias. Bacterias patógenas transmitidas por alimentos. Agentes víricos. Priones. Hongos toxigénicos. Algas toxigénicas. Parásitos: protozoos, helmintos y nematodos. Microbiología de los alimentos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	39	100
LABORATORIO	15	100

SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos,	15.0	20.0

cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.		
<b>NIVEL 2: Toxicología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Toxicología alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		

<p>Introducción a la Toxicología. Concepto de toxicidad y factores que influyen sobre la misma. Mecanismo de acción tóxica. Procesos de biotransformación. Toxicidad mediada y no mediada por receptores. Procedimientos de evaluación toxicológica. Estudio de efectos específicos. Potenciación. Carcinogénesis. Mutagénesis. Teratogénesis. Estudio toxicológico de contaminantes. Compuestos orgánicos e inorgánicos. Estudio toxicológico de los materiales en contacto con los alimentos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	39	100
LABORATORIO	15	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0

Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Aspectos económicos y legales</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Economía y Gestión Alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura 1: Estructura y evolución de la cadena alimentaria. Mercados alimentarios. Medios financieros para la gestión de empresas alimentarias. Análisis económico de la producción alimentaria. Marketing de productos alimentarios.</p> <p>Asignatura 2: Introducción a la legislación. Sistema legal español, aspectos relevantes para la legislación alimentaria, la defensa de los consumidores y la protección de la salud. El marco Europeo, Normas, Instituciones y Órganos de Interés. Regulaciones internacionales, FAO/OMS, El Codex Alimentarius. Otras regulaciones y organismos de interés.</p>		

Concepto de calidad alimentaria. Sistemas de aseguramiento de la calidad. Sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria dentro de los sistemas de calidad. Auditorías de los sistemas de calidad y de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - 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

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE08 - 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.

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	60	100
CLASES PRÁCTICAS	20	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	16	100
SEMINARIO	16	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	140	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	40	0

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.

Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0

**NIVEL 2: Higiene**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estructura y evolución de la cadena alimentaria. Mercados alimentarios. Medios financieros para la gestión de empresas alimentarias. Análisis económico de la producción alimentaria. Marketing de productos alimentarios. Introducción a la Higiene alimentaria. Normativa específica de calidad en el sector alimentario. Limpieza y desinfección. Manipuladores de alimentos. Instalaciones y equipos. Preparación y manipulación de los alimentos. Control de plagas. Control de patógenos y sustancias tóxicas. Mercancías Agua potable. Gestión alimentaria en emergencias.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	39	100
CLASES PRÁCTICAS	6	100
LABORATORIO	9	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una	15.0	20.0

prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.		
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Ética y deontología profesional</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Moral social, deontología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R1 Ser capaz de identificar los elementos específicos de la moral social católica frente a otras propuestas morales.</p> <p>R2 Adquirir la capacidad de relacionar los bloques temáticos de la asignatura con los núcleos conceptuales del resto de las áreas.</p> <p>R3 Conocer las fuentes doctrinales y documentales básicas de la Moral Social y Deontología para los distintos núcleos temáticos.</p> <p>R4 Saber analizar un texto especializado y relacionarlo con los núcleos temáticos de la Moral Social y la Deontología.</p> <p>R5 Manejar las fuentes doctrinales y documentales básicas conforme a la metodología propia de la Moral Social y la Deontología.</p> <p>R6 Ser capaz de desarrollar un tema conforme a la metodología propia de la Moral Social y la Deontología.</p> <p>R7 Resolver casos prácticos de moral en conformidad con la enseñanza moral social y Deontología.</p> <p>R8 Saber dialogar con otras propuestas morales y deontológicas.</p> <p>R9 Conocer las distintas escuelas y actitudes éticas a lo largo de la historia. Saber aplicar dichos pensamientos a los distintos aspectos de la sociedad moderna.</p> <p>R10 Leer, comprender y analizar los textos de las encíclicas con contenido social.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El designio de amor de Dios para la humanidad. Misión de la Iglesia y Doctrina Social. La persona humana y sus derechos. Los principios de la Doctrina Social de la Iglesia. La familia y el matrimonio cristiano. El trabajo humano. La vida económica. La comunidad política y la comunidad internacional. La promoción de la paz. El magisterio social de Benedicto XVI y del Papa Francisco.</p> <p>Deontología y principios éticos. Aspectos legales del ejercicio profesional. Legislación sanitaria. Gestión y organización hospitalaria. Principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE56 - Desarrollar un sentido ético y de responsabilidad.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	41	100
CLASES PRÁCTICAS	15	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>NIVEL 2: Dietética</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Dietética</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p>		

R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Dieta y salud. Alimentación equilibrada. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Comportamiento alimentario. Dieta Mediterránea. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Alimentación individual, modificaciones y adaptaciones en distintas etapas de la vida. Tablas de composición de alimentos. Sistemas para la elaboración de la dieta individualizada. Dietas en situaciones especiales. Dietas alternativas. Alteraciones de la conducta alimentaria. Educación alimentaria-nutricional.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	32	100
CLASES PRÁCTICAS	10	100
LABORATORIO	6	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0

<b>NIVEL 2: Fundamentos de Nutrición</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición Humana</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición en las distintas etapas de la vida</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		

<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición Parenteral y Hospitalaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Asignatura 1: Introducción a la nutrición humana. Hidratos de carbono. Proteínas. Grasas. Vitaminas. Falsas vitaminas. Minerales. El agua y electrolitos. Fibra alimentaria. Alcohol etílico. Metabolismo energético.</p> <p>Asignatura 2: Nutrición durante la gestación y la lactancia. Necesidades nutricionales de la madre durante la lactación. Grupos de alimentos recomendados. Nutrición en el primer año de vida. Leche materna. Leche de fórmula. Evolución de la alimentación en el primer año de vida. Alimentación complementaria. Pautas. Nutrición durante la primera infancia, edad preescolar y escolar. Nutrición durante la adolescencia. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales del adolescente. Nutrición en el anciano. Concepto de envejecimiento. Cambios fisiológicos relacionados con la nutrición. Necesidades nutricionales. Alimentos recomendados.</p> <p>Asignatura 3: Unidades de Soporte Nutricional. Evaluación nutricional del paciente hospitalizado. La desnutrición o malnutrición hospitalaria. Gestión de menús hospitalarios. Soporte Nutricional Artificial. Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización. Control dietético pre-diagnóstico.</p>		

<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE06 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE34 - 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.		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.		
CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	114	100

CLASES PRÁCTICAS	30	100
LABORATORIO	18	100
SEMINARIO	6	100
TUTORÍAS	6	100
EVALUACIÓN	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	240	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0

Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Patología y Terapia</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fisiopatología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>



No	No	No
<b>ITALIANO</b>		
<b>OTRAS</b>		
No	No	
<b>NIVEL 3: Farmacología aplicada a la Nutrición</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>		
<b>OTRAS</b>		
No	No	
<b>NIVEL 3: Dietoterapia</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>		
<b>OTRAS</b>		
No	No	
<b>NIVEL 3: Patología Nutricional</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura 1: Introducción. Fisiopatología general. Equilibrio hidroelectrolítico ácido-base y renal. Fisiopatología del sistema cardiorrespiratorio. Fisiopatología del sistema hematopoyético. Fisiopatología del sistema digestivo y glándulas anexas. Fisiopatología del sistema endocrino. Fisiopatología del sistema nervioso central.</p> <p>Asignatura 2: Principios básicos de Farmacología: Estudio del tránsito del fármaco por el organismo desde el punto de vista farmacocinético (LADME) y farmacodinámico. Reacciones adversas a medicamentos y farmacovigilancia. Grupos farmacológicos específicos: Establecer la importancia de una adecuada nutrición en diversas situaciones clínicas (tratamiento dietético-farmacológico). Interacciones fármaco-nutrientes: conocer la influencia mutua entre la alimentación y las pautas farmacológicas.</p> <p>Asignatura 3: Dietoterapia. Concepto. Objetivos. Dietas Terapéuticas básicas: dietas con modificación de la composición y dietas de consistencia modificada. Patología endocrinometabólica. Obesidad. Diabetes. Otras patologías metabólicas. Hiperuricemia, enfermedades del tiroides, enfermedades de la glándula suprarrenal, enfermedades óseas. Trastornos de la conducta alimentaria. Cuidados Nutricionales en Situaciones Especiales. Climatario y menopausia. Nutrición y Geriatría. Nutrición y enfermedad neurológica. Atención nutricional en el paciente hospitalizado. Valoración clínica. Malnutrición proteico-calórica.</p> <p>Asignatura 4: Concepto y finalidad de la patología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Aspectos específicos en la infancia. Etiología general de las enfermedades nutricionales. Enfermedades de base nutricional. Síndromes generales. Malnutrición y desnutrición. Concepto y tipos (proteica, calórica). Delgadez: etiología, prevención, tratamiento. El ayuno: adaptación y respuesta metabólica. Metabolismo de los micronutrientes, patologías. Metabolismo óseo y nutrición I: raquitismo, osteomalacia. Metabolismo óseo y nutrición II: osteopenia, osteoporosis. Déficit de yodo y bocio endémico. Nutrición y alcoholismo. Anemias nutricionales. Vitamina A. Xeroftalmia y ceguera nutricional. 1 Vitamina C. Escorbuto. Vitamina B1. Beri Beri. Síndrome de Wernicke-Korsakoff. Vitamina B3. Pelagra. Nutrición y patología del aparato digestivo Evaluación de la función digestiva. Síndrome de malabsorción. Patología oroesofágica. Disfagias orgánicas y funcionales. Patología gastroduodenal. Reflujo gastroesofágico. Hernia de hiato. Úlcera gastroduodenal. Cáncer gástrico. Patología intestinal. Enfermedad inflamatoria intestinal. Síndrome del intestino corto. Colon irritable. Diarrea. Estreñimiento. Cáncer de colon. Patología hepática. Insuficiencia hepática aguda y crónica. Patología pancreática: pancreatitis (aguda y crónica) y cáncer de páncreas. Patología biliar. Colelitiasis. Cirugía mayor del aparato digestivo. Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa. Bulimia nerviosa. Trastornos de la conducta alimentaria no especificados y otras alteraciones alimentarias.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	140	100
CLASES PRÁCTICAS	60	100
LABORATORIO	16	100
SEMINARIO	8	100
TUTORÍAS	8	100
EVALUACIÓN	8	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	320	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		

Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Documentación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Técnicas de documentación e investigación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Introducción al método científico. Planificación de la investigación. Métodos del proceso de investigación. Diseños de investigación. Población de estudio. Tipos de muestreo. Métodos de recogida de datos. Comunicación científica. Referencias bibliográficas y sistemas de citación en Ciencias de la Salud. Estructura y presentación de la investigación. Metodología para la búsqueda de información bibliográfica. Fuentes de información. Herramientas de búsqueda en Internet. Búsqueda en bases de datos de Ciencias de la Salud: Pubmed. Búsqueda en bases de datos: Plataforma Ebscohost. Recursos de información en Ciencias de la Salud. Lectura crítica de artículos científicos.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
<p>CG03 - 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.</p>		
<p>CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>		

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE34 - 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.		
CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	38	100
CLASES PRÁCTICAS	10	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías.	5.0	10.0

Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.		
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Salud Pública</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		12
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Salud Pública y Educación Alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Epidemiología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Asignatura 1: Concepto de salud pública. Sistemas sanitarios de salud y principales organizaciones internacionales (OMS, FAO...). Educación nutricional: Introducción, concepto, y tipos. La educación Nutricional en el sistema educativo Español. Bases para la educación nutricional formal e informal. Nuevas Tendencias. Estrategias y programas de intervención educativa. Tipos y eficacia de los mismos. Propuestas didácticas. Detección de necesidades y desarrollo de programa. La educación nutricional en los procesos de planificación sanitaria. Consideraciones sobre la educación nutricional en grupos de población específicos.</p> <p>Asignatura 2: Epidemiología descriptiva, analítica y experimental en el ámbito de la nutrición. Análisis de la alimentación en salud y estudio de los trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y su estilo de vida. Planificación y promoción de la educación alimentaria y nutricional de la población. La seguridad alimentaria en Europa.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - 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		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		



CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE07 - 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.		
CE08 - 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.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
CE54 - 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	76	100
CLASES PRÁCTICAS	20	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	12	100
SEMINARIO	4	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	140	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		

Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	25.0	40.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: Nutrición Comunitaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Intervención Comunitaria. Consumo responsable. Identificación de problemas nutricionales en la comunidad. Métodos de estudio en nutrición comunitaria. Evaluación de programas comunitarios en nutrición. Restauración colectiva. Información nutricional al consumidor. Consejo dietético en atención primaria. Diversidad cultural y alimentación. Patrones y consejos alimentarios de grupos de población emigrante en el país de acogida.</p> <p>Conceptos básicos e historia de la Restauración Colectiva: Definición y objetivos. Tipos de Restauración Colectiva. Gestión de la Restauración Colectiva: Aspectos administrativos y legales. Planificación de espacios y maquinaria. Gestión y tratamiento de la materia prima. Gestión de la cocina. Presentación y marketing. Procesos culinarios: Procesado y tratamientos previos. Métodos de preservación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.		
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	28	100
CLASES PRÁCTICAS	5	100
LABORATORIO	15	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca		

sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Practicum</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas Externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Seminarios relacionados con las actividades a desarrollar en las empresas.</p> <p>Guión de la memoria de las prácticas y asignación de tutor.</p> <p>Realización de las prácticas y seguimiento a través de las tutorías personalizadas.</p>		

Elaboración y presentación de la memoria final de las prácticas.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE54 - 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
TUTORÍAS	45	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	63	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	340	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe del tutor en la empresa o centro externo: El tutor evalúa la participación, implicación y progresión de la adquisición de conocimientos y habilidades del alumno.	25.0	35.0
Memoria y/o trabajos escritos. El alumno, individualmente, elabora una memoria y la presenta, por escrito, para la evaluación por el profesor	25.0	35.0
Prueba escrita orientada a la evaluación final de competencias	35.0	45.0
<b>NIVEL 2: Trabajo fin de grado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Se impartirán seminarios y realizarán tutorías para asesorar al alumno en el diseño y realización de un trabajo personal del estudiante, que podrá consistir, entre otros, en trabajos realizados en laboratorio, trabajos resultantes de prácticas en empresas o instituciones o durante una estancia en otra</p>		



universidad, española o extranjera a través de un convenio o programa de movilidad. El trabajo incluirá los puntos de: búsqueda de antecedentes, definición de objetivos, puesta a punto y aplicación de metodologías, obtención de resultados, procesamiento de datos, y elaboración de la memoria, donde se incluya además la discusión de los resultados, conclusiones y bibliografía consultada. El trabajo se materializará en una memoria escrita, acompañada del material que se estime adecuado, y se expondrá oralmente ante un tribunal en sesión pública convocada al efecto. El estudiante deberá demostrar su capacidad para transmitir los conocimientos adquiridos y responderá a las preguntas que realice el tribunal.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE07 - 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.

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CE55 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
SEMINARIO	10	100
TUTORÍAS	38	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	250	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.

Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.

Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exposición oral El alumno desarrolla mediante una exposición oral, apoyada con medios audiovisuales, el trabajo de fin de grado, ante los miembros de un tribunal compuesto por tres o más profesores. Al final de la exposición, los profesores y el auditorio pueden realizar preguntas y opinar sobre el trabajo.	30.0	35.0
Asistencia y participación. El profesor evalúa la participación, implicación y progresión de la adquisición de conocimientos y habilidades del alumno durante las sesiones de coordinación, información y sobre todo en su interacción constante con el tutor que detectará	5.0	10.0

además de los conocimientos científicos y técnicos, la actitud y aptitudes del alumno en la evolución de su proyecto de fin de grado.		
Trabajos. El alumno, individualmente, elabora un tema de revisión o investigación experimental o clínico y lo presenta, por escrito, para la evaluación por el profesor en diversos formatos: Proyecto completo, abstract y poster.	60.0	65.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Idioma Moderno</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Inglés</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Inglés</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>

No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Estructuras gramaticales. Vocabulario genérico y específico en veterinaria. Comprensión oral y escrita. Conversación y redacción. Expresiones formales, en el contexto universitario y extrauniversitario.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	26	100
CLASES PRÁCTICAS	30	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>

Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Doctrina Social de la Iglesia</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Doctrina Social de la Iglesia</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Ciencia, razón y fe</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>

6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R1 Valorar adecuadamente la persona y los factores que constituyen su naturaleza: física, psíquica, racional y espiritual.</p> <p>R2 Reconocer el carácter social de la persona y la primacía del amor en las relaciones humanas, valorando los fundamentos de la acción solidaria.</p> <p>R3 Comprender la dinámica de la libertad y sus implicaciones: la responsabilidad moral.</p> <p>R4 Adquirir las nociones básicas de la ciencia y los procesos de hominización y humanización.</p> <p>R5 Reflexionar y dar razón de las cuestiones existenciales: anhelos, límites y trascendencia.</p> <p>R6 Identificar el lugar de los afectos y las emociones en la persona.</p> <p>R7 Agudizar el sentido de fe a fin de poder establecer un diálogo fructífero con el pensamiento y la cultura actual respecto de la condición humana y sus problemas fundamentales.</p> <p>R8 Ser capaz de profundizar en las razones que fundamentan su esperanza.</p> <p>R9 Saber ser receptivo respecto de todas aquellas teorías y pensamientos que no convencen al alumno siendo respetuoso con quienes las sostienen o las han sostenido.</p> <p>R10 Ser capaz de explicar la complejidad de la justicia, del bien común y la configuración de la sociedad política y del Estado.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>La ciencia y la religión. Conocimiento científico y conocimiento religioso. Relaciones entre ciencia y religión. Materialismo científico. Ciencia y fe. Santos Padres y Edad Media. El nacimiento de la ciencia moderna. El caso Galileo. Cosmología y creación. Origen del universo. Darwin y la teoría de la evolución. El origen de la vida y del hombre. Los científicos modernos y la pregunta sobre Dios. Ciencia y Ética. Ciencia, religión y medio ambiente. Cristianismo e historia de las religiones.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE56 - Desarrollar un sentido ético y de responsabilidad.		
CE57 - Compromiso con los valores relacionados con los principios de igualdad entre hombres y mujeres, accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y en general con los valores propios de una cultura de la Paz y de valores democráticos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	36	100

CLASES PRÁCTICAS	20	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	80	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	10	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Optatividad</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: TICs</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: TICs		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización;  Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La Comunicación Digital en la Sociedad de la Información y el Conocimiento (SIC). Las TIC y la Educación Social. La Web 2.0 y las Redes Sociales y su importancia. Generación de recursos TIC.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG05 - 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.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE05 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	26	100
CLASES PRÁCTICAS	30	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se	25.0	40.0



deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.		
<b>NIVEL 2: Atención en la Salud de la Comunidad</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Atención en la salud de la comunidad</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>

No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Conceptos generales. Atención primaria de salud. Educación para la salud.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - 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		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	33	100
CLASES PRÁCTICAS	15	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	8	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		

Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
NIVEL 2: Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Introducción conceptual a los estilos de vida y salud. Evolución histórica del concepto de estilo de vida. Modelos explicativos del estilo de vida saludable. Estrategias de intervención: educación para la salud. Conductas relacionadas con la salud. Datos epidemiológicos, determinantes e intervención.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG07 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.		
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.		
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	31	100
CLASES PRÁCTICAS	15	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
TUTORÍAS	4	100
EVALUACIÓN	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede	55.0	65.0

constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).		
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>NIVEL 2: Alimentos Funcionales y Nutraceuticos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Alimentos Funcionales y Nutraceuticos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.  R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.  R-3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.  R-4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nuevos alimentos, suplementos y productos dietéticos. Alimentos enriquecidos y fortificados. Alimentos funcionales. Nutraceuticos. Complementos alimenticios. Alegaciones nutricionales y de salud. Dieta y formas alternativas de alimentación. Vegetarianismo. Dietas macrobióticas. Dietas hiperprotéicas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES TEÓRICAS	38	100
CLASES PRÁCTICAS	10	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100

EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.	5.0	10.0
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	25.0	40.0
<b>NIVEL 2: Microbiología alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Microbiología alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>R-1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.</p> <p>R-2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.</p> <p>R-3 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.</p> <p>R-4 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.</p> <p>R-5 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; Trabajo en equipo; Respeto en el trato; Cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Principios básicos de microbiología; Nutrición, crecimiento y metabolismo microbiano; Biología molecular de los microorganismos; Fundamentos de inmunología y patogenia microbiana; Los microorganismos en la producción, conservación; Deterioro y transmisión de enfermedades a través de los alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES TEÓRICAS	28	100
CLASES PRÁCTICAS	5	100
LABORATORIO	15	100
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO	6	100
SEMINARIO	2	100
TUTORÍAS	2	100
EVALUACIÓN	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL	70	0
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.		
Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.		
Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.		
Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.		
Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.		
Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.		
Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.		
Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.		
Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías.	5.0	10.0

Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.		
Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).	55.0	65.0
Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.	15.0	20.0
Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.	15.0	20.0

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir	Profesor Contratado Doctor	82.6	100	80,2
Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir	Profesor colaborador Licenciado	17.4	0	19,8
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
65	10	85
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>En este apartado, se describe el procedimiento de la Universidad Católica de Valencia "San Vicente Mártir" a utilizarse específicamente para el Grado en Nutrición Humana y Dietética, con objeto de valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, así como el seguimiento de los egresados después de su titulación.</p> <p>Para la descripción del progreso y resultado del aprendizaje se pueden considerar los siguientes procedimientos e indicadores de evidencias de los mismos:</p> <p><b>Evidencias del progreso y resultados de aprendizaje desde el Plan de Acción Tutorial (P.A.T.):</b> La formación en el Grado en Nutrición Humana y Dietética contemplará la participación del alumnado en la mejora de su proceso de enseñanza-aprendizaje. En este sentido, y desde el Plan de Acción Tutorial –ya descrito anteriormente –varias son las dinámicas, estrategias y técnicas que sirven al objeto de valorar y mejorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, entre cuyos indicadores destacan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Participación del alumnado de nuevo ingreso en los programas de acogida:</i> básicamente, para el conocimiento de la Institución Universitaria y específicamente referido a la elaboración de su perfil académico en base tanto a la respuesta a técnicas cuantitativas (cuestionarios sobre el perfil académico de ingreso), como de técnicas cualitativas (dinámica de grupos y entrevistas personales sobre el perfil y las necesidades académicas del alumno de nuevo ingreso).</li> <li>• <i>Participación bidireccional en la valoración del profesorado y el alumnado:</i> a lo largo de los diferentes cursos académicos se utilizan técnicas de cuestionarios a través de las cuales el claustro del profesorado del grado valora al alumnado acerca de su percepción sobre variables como: de asistencia, participación, búsqueda y tratamiento de la información, aprendizaje, capacidad de análisis e interpretación, comunicación y respeto en el aula. Los datos recogidos sirven de feedback para mejorar los procesos de enseñanza/aprendizaje y son retornados al alumnado para que también haga una valoración cuantitativa en respuesta a preguntas de cuestionarios sobre las mismas variables antes citadas.</li> <li>• La valoración también se realiza, desde el ángulo del alumnado, en lo referente al profesorado así como a la organización académica e infraestructuras. Finalmente, el uso de técnicas cuantitativas se combina con técnicas cualitativas que promueven las dinámicas de grupo tanto con profesores como con alumnos, coordinados por la figura del profesor/tutor, de manera que se redacta un documento final donde se enfatizan los aspectos positivos y, sobre todo, los mejorables en el proceso de enseñanza/aprendizaje de competencias, así como estrategias que puedan promover dicha mejora.</li> <li>• <i>Análisis cuantitativo del cumplimiento de los objetivos del Plan de Acción Tutorial.</i></li> <li>• <i>Análisis de las dificultades de estudio y aprendizaje del alumnado:</i> sobre aspectos referidos a la organización, planificación, lectura, elaboración y comprensión. Éste análisis se realiza tanto con técnicas de recogida de información cuantitativas (test sobre hábitos y dificultades de estudio) como cualitativas (procesos de investigación-acción en el aula con el alumnado para definir sus principales dificultades de estudio y aprendizaje). La convergencia de ambos tipos de información, cuantitativa y cualitativa, lleva a la redacción final de un documento sobre mejora de hábitos, técnicas de estudio y estrategias de aprendizaje, que se trabaja tanto a escala grupal, como específicamente con alumnos con especiales dificultades de estudio en un plano individual.</li> </ul> <p><b>Evidencias de metodología docente y de evaluación modular:</b> El plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética, y en referencia tanto del proceso de selección de objetivos, contenidos, competencias y metodología docente, así como de la evaluación del alumnado, sigue un procedimiento modular.</p> <p>Ello requiere de la participación e interacción en la toma de decisiones del personal docente que representa el módulo competencial, con sus respectivas materias y asignaturas. Entre los indicadores que objetivan las evidencias se encuentran los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las evidencias que se utilizan como indicadores referirán el levantamiento de acta de las sesiones de participación, valoración y decisiones del profesorado respecto a la metodología docente y de evaluación modular, concretándose en puntuaciones de valoración que refieren porcentualmente el trabajo del alumno para la consecución de sus competencias.</li> <li>• Los bloques de contenidos formativos cuentan con documentos que contienen los elementos básicos de evaluación del alumnado sobre su progreso y resultados de aprendizaje.</li> </ul>		

- Se concretan mecanismos de reunión, participación y toma de decisiones que permiten la coordinación entre bloques de contenidos formativos con documentos que permiten evidenciarlos.

**Evidencias sobre procedimientos de valoración de prácticas externas y del trabajo de fin de grado:** Estos procedimientos permiten la evaluación y cumplimiento de unos criterios de calidad establecidos en el Sistema de Garantía Interno de Calidad, que se explicarán en su apartado correspondiente. En este sentido, las evidencias que pueden relacionarse con el seguimiento del progreso académico y/o profesional del alumnado se referirán a:

**Prácticas externas y trabajo de fin de grado:** en el plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética la formación a través de prácticas externas y realización del trabajo fin de Grado se realiza en el último curso, refiriendo un total de 30 ECTS para el alumno. En el diseño de las prácticas externas se procederá al análisis de los resultados sobre la calidad de los programas formativos. El sistema de evaluación se implantará en el Grado en Nutrición Humana y Dietética a partir del mes de septiembre de 2013.

Este sistema tendrá una estructura de *evaluación tutorial* (interna –docentes universitarios– y externa –profesionales de otras organizaciones), así como de *autoevaluación o autodiagnóstico*, sobre la base de seis criterios en los que se contemplan todos los elementos de las prácticas:

- Programa de prácticas
- Organización de las prácticas
- Recursos Humanos
- Recursos Materiales
- Desarrollo de las prácticas
- Evaluación de los Resultados

A continuación se describen los mecanismos que sirven para evaluar los resultados del aprendizaje práctico del alumno:

**Prácticas externas:** suponen un total de 18 ECTS. Persiguen como objetivo general integrar al alumno en un contexto de aprendizaje ubicado en campos reales relacionados con la práctica y con el desempeño del rol profesional del dietista-nutricionista. En este sentido, se trata de posibilitar a los estudiantes la adquisición de conocimientos, competencias, información y habilidades y destrezas prácticas necesarias para el ejercicio del rol profesional en un determinado ámbito de la titulación. El estudiante estará apoyado tanto por un tutor académico o interno, como a través de un tutor profesional o externo (Profesor Asociado Asistencial de Prácticas).

La función del tutor/a interno es la de servir de orientador académico y apoyo institucional para el estudiante en prácticas. Además de las citas anuales que se establezcan con el tutor/a, éste estará siempre disponible para los alumnos tutelados a través de las vías de comunicación con el profesorado existentes en la UCV (intranet; tutorías semanales...).

La función del tutor/a externo (PAAP) será la de colaborar con el tutor académico para planificar, orientar, supervisar, seguir y remitir informe sobre rendimiento del alumno en la realización de las prácticas en la organización donde éste se integre.

Con el objetivo de guiar y tutelar al alumno durante su periodo de prácticas, los tutores internos realizarán diferentes entrevistas y actividades formativas y de tutelaje que podrán ser individuales o con el conjunto del grupo tutelado:

- **Entrevista de orientación:** La entrevista de orientación tendrá lugar antes de la incorporación de los alumnos a las prácticas formales en los centros profesionales. En esta entrevista el tutor interno orientará personalmente y clarificará el sistema de evaluación de la práctica.
- **Entrevistas de seguimiento individualizadas y grupales:** Las entrevistas de seguimiento se realizarán durante el periodo de prácticas y una vez los alumnos se hayan incorporado a cada uno de sus centros de prácticas. En estas sesiones el tutor interno supervisará con los alumnos el desempeño de su labor en los centros profesionales.
- **Reuniones exposición grupal:** También se potenciará la participación activa en sesiones de trabajo grupal, donde cada uno de los alumnos en prácticas comunicará sus experiencias, incidencias y observaciones al resto de compañeros, siempre bajo la supervisión del tutor interno. Posiblemente, la realización de estas sesiones grupales permita a los alumnos clarificar ideas, desterrar mitos referentes al mundo laboral, ayudarse mutuamente ante las posibles dificultades y, en suma, crear la sensación de colectivo profesional tan necesario en su futuro más inmediato.
- **Evaluación de tutores externos:** Así mismo, cada uno de los tutores externos de prácticas emitirá una evaluación sobre el desempeño del alumno que ha tutorizado en su centro profesional y la adquisición de los conocimientos y sobre todo habilidades y destrezas propios de la cada clínica práctica.

**Trabajo fin de grado:** constará de 12 créditos ECTS a realizar en el segundo semestre del último curso del grado, consistirá en un trabajo tutelado de investigación o derivado de la actividad formativa desarrollada en las clínicas prácticas. En todo caso, el estudiante deberá demostrar su capacidad para la elaboración de un informe científico o profesional y su exposición en público.

El trabajo fin de grado es un trabajo profesional, técnico y/o científico, integrador y potenciador de los conocimientos adquiridos, que debe realizar y presentar todo alumno de cada carrera de grado, siempre que haya cumplido con las condiciones establecidas para poderse matricular del trabajo fin de grado.

La finalidad de este Trabajo es que el alumno y, en breve, futuro profesional integre los conocimientos adquiridos y demuestre que ha desarrollado las competencias necesarias para ejercer su profesión. Por tal motivo, el trabajo final debe ser un trabajo acorde a lo que se espera que un profesional con ese título sea capaz de realizar.

El trabajo fin de grado además de entregarse por escrito, se defenderá presencialmente frente a un Tribunal compuesto por profesores universitarios.

A la presentación oral de proyectos asisten tanto profesores y miembros del equipo decanal, como alumnos de otros cursos interesados. En concreto los profesores y equipo decanal acuden a comprobar e informarse sobre las carencias y/o puntos fuertes de dichos proyectos fin de carrera.

Los alumnos estarán supervisados en todo momento por un tutor académico quien llevará a cabo el siguiente conjunto de actuaciones para garantizar la calidad del trabajo de fin de grado:

- **Entrevista de orientación:** En esta entrevista el tutor orientará personalmente a los alumnos sobre las distintas opciones profesionales, así como sobre los intereses, aptitudes, exigencias etc. tanto de los alumnos como de los itinerarios profesionales implicados, en la formación del grado y en el futuro laboral y académico de los alumnos. Clarificará el sistema de evaluación del trabajo fin de grado y los pasos a seguir en la elaboración del trabajo a presentar (oral y por escrito) y a entregar por parte de los alumnos.
- **Clases prácticas y seminarios monográficos:** Las clases prácticas y los seminarios monográficos tendrán lugar al principio del período formal del trabajo de fin de grado. En estas clases prácticas y seminarios, el tutor orientará y formará a los alumnos en materias relacionadas con los conocimientos, métodos, técnicas, habilidades y competencias necesarios para la elaboración de un trabajo fin de grado.
- **Entrevistas de seguimiento individualizadas y grupales:** Las entrevistas de seguimiento se realizarán durante el período previo a la presentación del trabajo de grado y una vez los alumnos hayan elegido tema. En estas sesiones el tutor supervisará con los alumnos el desempeño en la tarea, así como la preparación de sus trabajos de presentación (oral y escrita).
- **Memoria escrita y exposición individual:** Consideramos que este trabajo es la antesala del futuro trabajo de nuestros alumnos. Por este motivo, el trabajo fin de Grado en Nutrición Humana y Dietética incluye la participación activa de los alumnos mediante la presentación oral (pudiendo utilizar los recursos tecnológicos

disponibles) ante un tribunal de profesores universitarios de una síntesis de lo que ha sido su memoria de trabajo fin de grado (trabajo escrito que también será evaluado) y su experiencia en la realización del mismo.

**Evidencias sobre los programas de movilidad:** en la Universidad Católica de Valencia "San Vicente Mártir" están organizados por titulación. La firma de los convenios se hace de manera bilateral, Universidad con Universidad y titulación con titulación. De esta manera se intentan establecer acuerdos con universidades que tengan un plan docente similar, lo que facilita el reconocimiento de créditos y de calificaciones a los alumnos que deciden ir a estudiar durante un semestre o un año completo fuera de nuestra Universidad. Respecto al análisis de los resultados que implican los programas de movilidad se objetivan las siguientes evidencias:

- En los programas de *Aprendizaje permanente*, nuestra Universidad establece acuerdos bilaterales con aquellas universidades que poseen la Carta Universitaria Erasmus, garantía de calidad que es concedida por el Consejo de Europa. Desde la Oficina de Relaciones Internacionales de la UCV se ha obtenido la renovación la Carta Universitaria Erasmus para el período 2007-2013. En el modelo de convenio se indican el área de estudio, el ámbito en el que se realiza el intercambio (grado, postgrado, doctorado), el número de alumnos de intercambio y la duración del mismo.
- *Cumplimentación y entrega por parte de profesores y alumnado de un Informe de Movilidad.* En el informe del profesor se le pide que valore: el contenido de la estancia, que exponga los aspectos positivos y negativos y, por último, haga sugerencias. En el informe del alumno se le pide que valore: el período de estudios, la información y el apoyo, el alojamiento y la infraestructura, el reconocimiento académico y la formación lingüística.

**Evidencias del seguimiento profesional de los egresados:** desde el "departamento de la bolsa de trabajo" de la Universidad, se procede a un seguimiento profesional/formativo de los egresados que se recoge en evidencias referidas a los siguientes indicadores:

- Listado del seguimiento telefónico acerca del situación profesional del egresado
- Listado de las consultas y asesoramiento telefónico al departamento y/o servicio correspondiente sobre necesidades individuales de carácter profesional de los egresados
- Listado de la realización de tutorías individuales con aquellos egresados que se encuentran en situación de desempleo
- Realización de talleres de inserción profesional y búsqueda de empleo con los egresados desempleados
- Listado de los análisis anuales que se realizan en el departamento, cualitativos y cuantitativos, de la inserción profesional del alumnado egresado del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Durante el proceso de depósito del título o en una convocatoria extraordinaria se convocará a los graduados para que cumplimenten la encuesta de estudiantes recién egresados de la titulación. Tras un tiempo aproximado de seis meses o un año después de la consecución del título se pasará una segunda encuesta, con el fin de analizar su inserción laboral.

**Evidencias del seguimiento formativo de los egresados:** desde el "servicio del defensor universitario" así como desde el "Vicerrectorado de Alumnos y Acción Social" de la Universidad, se procede a un seguimiento formativo de los egresados que se recoge en evidencias referidas a los siguientes indicadores:

- Listado de la recepción, tramitación, apoyo y/o derivación al servicio y/o departamento de la Universidad correspondiente acerca de las inquietudes y necesidades formativas del alumno egresado que se presenten.
- Listado de las derivaciones al departamento adecuado de las consultas sobre cuestiones académicas, administrativas y/o profesionales de los alumnos egresados.
- Porcentaje de alumnos egresados que realizan un máster universitario oficial y/o específico del área de Nutrición Humana y Dietética.

#### SEGUIMIENTO PERSONALIZADO DURANTE EL PRIMER CURSO DE LOS ALUMNOS TUTORIZADOS: LAS ENTREVISTAS INDIVIDUALES

Se propone que cada tutor realice, durante el primer curso académico, al menos, tres sesiones individuales con los alumnos que tiene asignados y que presenten especiales necesidades de atención personalizada. Además de este calendario mínimo, se celebrarán, a lo largo del curso, las reuniones necesarias, para atender cuestiones específicas, a discreción de alumno y profesor.

La primera toma de contacto se produce durante la semana de acogida, en la cual el tutor conoce y se da a conocer al grupo y presenta el PAT —objetivos, actividades, funcionamiento (horario, lugar de reuniones, direcciones de correo electrónico, etc.)— diferenciándolo y complementándolo con las tutorías académicas y disciplinares que todo profesor realiza y que es también otro recurso puesto a disposición de todo el alumnado. Al inicio de cada reunión, el tutor presenta los temas que en principio se van a tratar dando la opción a que el alumno exprese si quiere abordar adicionalmente algún tema en concreto. Las reuniones son fundamentalmente de carácter informativo pero es importante que en ellas se establezca un clima de confianza y de diálogo entre el tutor y el alumno.

1ª ENTREVISTA. Primera quincena de Noviembre: Toma de contacto.

**Justificación:** Es conveniente dejar transcurrir unas semanas antes de tener un primer contacto directo con los alumnos que de este modo, habrán tenido un tiempo para hacerse una idea de la Universidad y de las dificultades que en ella pudiesen encontrar. El tutor irá recogiendo información a través de su propio contacto con el grupo y también a través de los profesores que impartan docencia en el mismo. Los procesos son los siguientes:

- Conocimiento personal.
- Valoración de los datos personales del alumno: nota media de expediente, opción elegida en Bachiller, si simultanea los estudios con algún tipo de trabajo, conocimiento de la Universidad y motivación por estudiar esta titulación.
- Expectativas de los estudiantes sobre la titulación, los profesores y las relaciones con ellos, las tutorías (realizadas por los profesores como responsables de las distintas materias), el entorno académico.
- Plantear posibles cuestiones sobre: cómo está organizando sus estudios; qué medios utiliza para estudiar, qué técnicas de estudio emplea, cómo organiza el tiempo (horarios de asistencia a clase, de estudio en casa, trabajos prácticos, biblioteca, laboratorios, etc.).
- Verificar asimismo si existen asignaturas que les estén planteando dificultad y, en su caso, analizar las causas y orientar al respecto.
- Conocimiento del plan de estudios (aunque se haya presentado en la sesión de acogida), estructura, optativas, itinerarios, requisitos deseables para el buen aprovechamiento del curso, normas de permanencia en la titulación/universidad, etc. Se trata de detectar qué conocimientos tienen los alumnos de este tema y que el tutor les aclare aspectos si existen carencias de información.
- Incluir informaciones que se consideren útiles para el estudiante y que no formen parte de materias específicas del plan de estudios. Por ejemplo: ofrecer orientaciones sobre recursos que puedan obtener a través de los talleres del Servicio de Orientación

2ª ENTREVISTA. Finales de febrero o primera semana de Marzo: Seguimiento

**Justificación:** Celebrar la reunión, una vez obtenidas las notas del 1º semestre, con el fin de poder "pulsar" la marcha del curso. Aún se pueden poner en marcha posibles actuaciones antes de finalizar el curso que redunden en un mejor rendimiento y modifiquen malos resultados obtenidos en la primera evaluación.

- ¿Cómo han sido los resultados académicos de del semestre?: El alumno expone si se ha presentado a todas las asignaturas y el número de asignaturas aprobadas.
- Atribución de las causas al éxito / fracaso en las asignaturas.
- Dificultades encontradas en el primer semestre: cualquier tipo de dificultades: personales, de integración en el centro, de integración en la ciudad, en la residencia, en el piso, académicas (seguimiento de las clases, conocimientos), etc.
- Cómo afrontar estas dificultades.
- Recomendaciones acerca de la organización de las materias y su temporalización.

- Actuaciones a emprender antes de finalizar el curso.
- Informar sobre las actividades formativas y los recursos que sigue ofreciéndole la Universidad, como por ejemplo las tutorías académicas y las actividades más específicas que realiza el Servicio de Orientación, orientación psicopedagógica, atención psicológica etc.

3ª ENTREVISTA: Balance del curso, Mayo

**Justificación:** Si bien lo ideal sería celebrar la reunión después de los exámenes del segundo semestre para conocer los resultados académicos definitivos, por criterios de operatividad quizás sea mejor hacerlo justo antes de los exámenes.

- Cómo esperan finalizar el curso: atención y recomendaciones sobre aquellas materias que puedan quedar pendientes para el mes de Septiembre.
- Cómo están abordando los estudios en esa última fase del curso.
- Información sobre el paso a 2º curso del plan de estudios: asignaturas, requisitos, dificultades si fallan determinadas bases de 1er. curso.
- Orientaciones sobre elección de optativas o de itinerarios curriculares para el segundo curso si los hubiera.
- Posibles actividades a realizar en el verano para los alumnos que finalicen bien los estudios: revisar las actividades formativas y los recursos que pueda ofrecer la Universidad. Valoración de las actividades del Programa de Acción Tutorial, por parte de los alumnos.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.ucv.es/oferta-academica/grados/grado-en-nutricion-humana-y-dietetica/seccion/documentacion-sgic">http://www.ucv.es/oferta-academica/grados/grado-en-nutricion-humana-y-dietetica/seccion/documentacion-sgic</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
CURSO DE INICIO	2018
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No se ha previsto un procedimiento de adaptación ya que no se imparten, en la actualidad, estudios de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir.	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
19870818Z	ASUNCIÓN	GANDÍA	BALAGUER
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ QUEVEDO, Nº 2	46001	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
asuncion.gandia@ucv.es	699871893	963153655	COORDINADORA DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
19870818Z	ASUN	GANDIA	BALAGUER
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ QUEVEDO, Nº 2	46001	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
rectorado_calidad@ucv.es	699871893	963153655	RECTORA
<b>11.3 SOLICITANTE</b>			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22546440T	GERMÁN	CERDÁ	OLMEDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ QUEVEDO, Nº 2	46001	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
german.cerda@ucv.es	630977975	963153655	DECANO FACULTAD DE MEDICINA

## Apartado 2: Anexo 1

Nombre :030913 2\_1.pdf

HASH SHA1 :A203880CCE3AABFC9550B2AC8ECE53F73AC5699B

Código CSV :107846397853135386235311

Ver Fichero: 030913 2\_1.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :Sistemas de informacion previos nhyd.pdf

**HASH SHA1** :1BE5B65DD8A5D0C2B7A06BFD384167F92920AFC4

**Código CSV** :101456339009263765100483

Ver Fichero: Sistemas de informacion previos nhyd.pdf

## **Apartado 5: Anexo 1**

**Nombre :** Punto 5.1.pdf

**HASH SHA1 :**061568CB7BCB9E82E2D11BF168D00D3EBC95AF88

**Código CSV :**274014554348438300292693

**Ver Fichero:** Punto 5.1.pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre** :030913\_6\_1.pdf

**HASH SHA1** :9AAE55202AD4E4277E71B78AF28D183F8F46EAA8

**Código CSV** :107847864178268854176165

**Ver Fichero**: 030913\_6\_1.pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre** :6.2. Otros recursos humanos con categorías NHyD propio.pdf

**HASH SHA1** :20D3D1953B053167E73A36CF6B05D81A79C2D7A8

**Código CSV** :274190644096241960524229

Ver Fichero: 6.2. Otros recursos humanos con categorías NHyD propio.pdf

## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre** :030913 Punto 7.pdf

**HASH SHA1** :8E8F84A8DCB5AF2F11A8251209FFD29DD4E60BF9

**Código CSV** :107576777046164960955204

Ver Fichero: 030913 Punto 7.pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

**Nombre** :Estimación de valores cuantitativos nhyd.pdf

**HASH SHA1** :8C5C3DECCFB863889BD504C46D9AE80106659DE1

**Código CSV** :101456385382142587449358

Ver Fichero: Estimación de valores cuantitativos nhyd.pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :** Punto 10\_1.pdf

**HASH SHA1 :** 532A838208FE5367F3E795547BA8A04057D5C5D1

**Código CSV :** 273804393911785545598488

**Ver Fichero:** Punto 10\_1.pdf

