

**TÍTULO: GRADO EN NUTRICIÓN
HUMANA Y DIETÉTICA
UNIVERSIDAD: CATÓLICA SAN
ANTONIO**

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1 DATOS BÁSICOS

Denominación: Grado en nutrición humana y dietética

Universidad solicitante y Centro, Departamento o Instituto responsable del programa:

Universidad solicitante: Universidad Católica San Antonio de Murcia.

C.I.F. G30626303.

Centro donde se imparte el título: Universidad Católica San Antonio

Representante Legal de la Universidad:

Nombre y cargo: Mendoza Pérez, José Luis. Presidente de la Universidad Católica San Antonio.

NIF: 22894000-F.

Responsable del título:

Nombre y cargo: José María Cayuela García

NIF: 22990576Y

Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico: presidencia@ucam.edu

Dirección postal: Campus de los Jerónimos, s/n. 30107. Guadalupe (MURCIA)

FAX: 968 278 715

Teléfono: 968 278 803

Tipo de Enseñanza (Modalidad): Presencial

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas:

60 plazas

Curso	Número de plazas	Total
2013-2014	60	60
2014- 2015	60	60
2015- 2016	60	60
2016- 2017	60	60
2017-2018	60	60
2018-2019	80	80

Normas de permanencia en el Centro

Las Normas de Permanencia son las vigentes en la Universidad <http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/mas-informacion/legislacion-y-normativa>

Obtención del título:

Para la obtención del Título de Grado en Nutrición humana y dietética, el alumno deberá superar los 240 créditos de los que consta el título.

Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento europeo al título de acuerdo con la normativa vigente:

- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud
- Naturaleza de la institución que concede el título: Privado/De la Iglesia Católica.
Naturaleza del Centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios:
Propio
- Profesión para la que capacita el título, una vez obtenido: Dietista-nutricionista
- Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo: Castellano.

1.2 DISTRIBUCIÓN DE ECTS EN EL TÍTULO:

CREDITOS TOTALES	240
-------------------------	-----

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Nº DE CREDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	60
Nº DE CREDITOS DE PRÁCTICUM	15
Nº DE CREDITOS DE OPTATIVAS	9
Nº DE CREDITOS DE OBLIGATORIAS	141
Nº DE CREDITOS DE TRABAJO FIN DE GRADO	15

Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y periodo lectivo.

Con el fin de adaptarse a la nueva situación social y de facilitar en la mayor medida posible que los estudiantes puedan optimizar el tiempo disponible dedicado al estudio, la Universidad Católica San Antonio de Murcia está impulsando la modalidad de matrícula a tiempo parcial en sus normas de permanencia y continuación de estudios universitarios.

Algunas situaciones representativas que se contemplan para poder acogerse a esta modalidad son las siguientes: tener necesidades educativas especiales, o responsabilidades de tipo familiar o laboral, entre otras. Los alumnos sólo podrán solicitar este tipo de matrícula si en ellos concurren alguna de estas circunstancias, pudiéndose matricular de un mínimo de 30 créditos ECTS, permitiendo de esta manera estudiar a tiempo parcial.

	Tiempo completo		Tiempo parcial	
	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima
Primer curso	60	60	30	45
Segundo curso	3	90	3	45

2. JUSTIFICACIÓN

2.1 JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS.

2.1.1. Interés académico, científico o profesional del mismo.

Antecedentes. La Universidad Católica San Antonio ha impartido la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética desde el curso académico 1998-99. El Título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética fue reconocido según el Real Decreto 433/1998 de 20 de marzo en el que se marcan las directrices propias de los planes de estudio conducentes a su obtención. Según estas directrices el título oficial “deberá proporcionar una formación adecuada en las bases teóricas y en las técnicas de elaboración de los regímenes alimenticios adecuados a la nutrición humana”. Con posterioridad la Ley 44/2003 de 21 de noviembre, de Ordenación de las profesiones sanitarias, reconoce a los Dietistas-Nutricionistas como “los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética que desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública”.

El Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética pretende dar respuesta a las necesidades detectadas en la sociedad actual acerca de la relación nutrición y salud. Los avances científicos recientes han puesto de manifiesto la estrecha relación existente entre la calidad de la dieta, el estado de salud y el bienestar de las personas. Esta relación es particularmente importante para aquellos individuos que, ya sea por una situación patológica, o por otras circunstancias, necesitan mantener un control estricto de su dieta.

La adquisición de nuevos hábitos alimentarios en los países desarrollados ha provocado el aumento de la incidencia de enfermedades asociadas a dietas inadecuadas. Los datos son alarmantes pero aún lo son más las previsiones para los próximos años, ya que son niños y jóvenes los grupos más expuestos a una alimentación desequilibrada. Los estudios realizados desde nuestra Universidad junto a los realizados por grupos de investigación nacionales señalan a la población infantil en la Región de Murcia como un grupo de riesgo por la alta incidencia de problemas de sobrepeso y obesidad.

Por este motivo la necesidad de formación de profesionales capaces de entender las propiedades nutricionales de los diversos alimentos, los beneficios y perjuicios derivados de dichas propiedades, así como la aplicación de dichos conocimientos a necesidades individuales

concretas y a colectividades. El carácter multifactorial del proceso de formación de los hábitos alimentarios hace que sean variadas las propuestas y acciones que se pueden ejecutar para su corrección, en las que el dietista-nutricionista por su formación específica tiene la capacidad de intervenir.

El Grado en Nutrición Humana y Dietética se ha diseñado para formar un egresado con capacidad para cubrir las necesidades mencionadas. En los contenidos básicos del Plan de Estudios se incluye un módulo de materias básicas que aportan al estudiante los conocimientos necesarios para abordar el estudio de materias relacionadas con las propiedades nutricionales de los alimentos, su elaboración y su empleo en el diseño de dietas. Se incluyen otras materias orientadas a comprender el funcionamiento del cuerpo humano, así como la descripción de situaciones patológicas en relación con la composición la dieta. Por último, un cuarto grupo de asignaturas aborda los aspectos sociales, culturales y económicos relacionados con la alimentación. Todas estos contenidos están subordinados a un gran eje central formado por las materias del módulo de Ciencias de la Nutrición, la dietética y la salud que permiten al alumno adquirir las competencias más importantes del grado como son la elaboración de dietas individuales en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones patológicas.

Así pues, en los próximos años el dietista-nutricionista está llamado a desempeñar un papel indispensable en promoción de la salud y el bienestar de la sociedad desde una función asistencial (prestación de consejo dietético y asesoría nutricional) a la que se suman otras posibles dedicaciones en investigación, docencia, asesoría técnica en la industria alimentaria o gestión en restauración colectiva.

Desde el punto de vista de la investigación es de especial interés destacar la inclusión de líneas de investigación centradas en la relación entre nutrición-salud en los sucesivos programas marco de investigación promovidos por la UE. Estas líneas de investigación fomentan la formación de equipos multidisciplinares de investigación en el ámbito de la nutrición y la producción de alimentos en las que el dietista nutricionista puede aportar las competencias específicas y transversales adquiridas en el grado.

Otro perfil laboral para el egresado en Nutrición Humana y Dietética es el de gestor en la restauración colectiva. El egresado adquiere, además de las competencias relacionadas con la nutrición y la dietética, competencias relacionadas con la economía y gestión, así como conocimientos sobre legislación y gestión de seguridad alimentaria, lo que le capacita para el desarrollo de su actividad en el ámbito de la restauración colectiva. Esta labor es de especial

interés para el fomento de unos correctos hábitos alimentarios en la población general, además de ser un sector de especial importancia desde el punto de vista económico.

La importancia de la alimentación en nuestras vidas hace prever que nuestros dietistas-nutricionistas ocuparán, de manera necesaria, plazas en colegios, ambulatorios, comedores, ... siendo de especial relevancia su aportación como formador de personas a través de la formación reglada o como informador participando en la divulgación de conocimientos básicos a colectivos especiales.

Para el diseño del grado verificado se tuvieron en cuenta los trabajos elaborados por la Conferencia de Decanos y Directores de centros que imparten la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, que ha empleado como textos básicos el Libro Blanco para los Títulos de Grado en Nutrición Humana y Dietética, así como las recomendaciones de la EFAD (European Federation of the Association of Dietitians), y de la AEDN (Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas).

Oferta formativa actual. El grado en Nutrición Humana y Dietética forma parte de la oferta de la UCAM de estudios en Ciencias de la Salud junto a los Grados de, por orden de antigüedad: Enfermería, Fisioterapia, Terapia ocupacional, Psicología, Medicina, Farmacia, y Odontología; además de otras Titulaciones de postgrado y cursos de doctorado de carácter socio-sanitario.

Además, se imparte el Grado en Ciencia y tecnología de alimentos (tras la extinción de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se ha impartido desde el curso académico 2003-04) y el Máster oficial de Nutrición y seguridad alimentaria (Informe del consejo del 5 de octubre de 2009).

En el año 2010 el Departamento de Tecnología de la alimentación y Nutrición obtuvo la verificación en modalidad semipresencial del Grado de Ciencia y Tecnología de alimentos y del título de Máster Universitario en Nutrición Clínica (reconocidos por el Consejo de Universidades, 29 de Julio y 22 de enero de 2010 respectivamente). Este proceso avala la potencialidad, calidad y adecuación de las metodologías y medios disponibles en el Departamento de Tecnología de la Alimentación y Nutrición, responsable de los citados títulos, y constituye una herramienta de apoyo de gran utilidad en el desarrollo del proceso formativo del alumno.

2.1.2. Incremento de la demanda del título.

El interés de la sociedad por los temas relacionados con la salud y en concreto con la alimentación está en continuo crecimiento. Esto hace que el Grado en Nutrición Humana y dietética se haya consolidado en el panorama universitario español como una alternativa muy atractiva para alumnos con interés en obtener una formación universitaria en el campo de las ciencias de la salud.

Además, el carácter multidisciplinar del grado hace que sea punto de encuentro para otros titulados superiores de las ciencias de la salud. En concreto el Grado en NHD se ha convertido en una opción para la obtención de una segunda titulación en ciencias de la salud para licenciados en Farmacia, y una evolución natural hacia el grado universitario para los Técnicos superiores en Dietética.

En concreto el colectivo Licenciados y Graduados en Farmacia se ha mostrado especialmente activo colaborando con distintas Universidades españolas para la adaptación de un plan de estudios accesible a los profesionales. La afinidad de contenidos entre la licenciatura de Farmacia y la antigua Diplomatura y actual Grado en Nutrición humana y dietética facilita esta labor, haciendo incluso posible la oferta de dobles titulaciones (como se puede comprobar en el catálogo de estudios de la Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Navarra, Universidad CEU San Pablo de Madrid, Universidad de Alicante, Universidad Alfonso X el Sabio, Universidad de Granada, ...).

Este interés nos ha llevado a firmar convenios de colaboración con distintos Colegios y Asociaciones profesionales de Dietistas-Nutricionistas (Murcia, Alicante, Castellón, Albacete, Almería, Madrid y Ciudad Real) así como con la Sociedad Española de Farmacia Comunitaria (SEFAC) para desarrollar herramientas que hagan posible la consecución de los objetivos de formación propuestos en la titulación, atendiendo a las limitaciones provocadas por su actividad profesional. Otro colectivo altamente interesado es el de Técnicos superiores en Dietética ampliamente representado en el Colegio Profesional de Técnicos Superiores Sanitarios de la Comunidad Valenciana (COPTESSCV) que ha firmado un convenio con nuestra universidad para la colaboración en el desarrollo de itinerarios formativos que permitan la formación universitaria de sus asociados.

2.1.3 Demanda potencial del título

La actual oferta del grado en modalidad presencial no permite satisfacer la creciente demanda entre estudiantes procedentes de bachiller de ciertos colectivos sanitarios muy interesados en la formación en el ámbito de la nutrición. La formación en Nutrición Humana y Dietética es

altamente demanda por colectivos profesionales del área de ciencias de la salud, ya que en la mayoría de los casos complementa los conocimientos de profesionales que han desarrollado las funciones del Dietista-Nutricionista sin tener la formación específica.

Los datos recogidos desde la implantación del Grado en nuestra universidad (2008-2017), arrojan que una media del 61% entre las solicitudes de admisión proceden de personas previamente tituladas como Diplomados en Nutrición humana y dietética, Licenciados/Graduados en farmacia, Diplomados/Graduados en enfermería, Técnicos superiores en Dietética y otras titulaciones universitarias de ciencias de la salud (Medicina, Odontología, Fisioterapia, ...).

Grado en Nutrición Humana y Dietética como segunda titulación universitaria. En los últimos cursos el grado ha aumentado su demanda entre otros profesionales sanitarios. Sin duda este aumento ha sido impulsado por la alta valoración que los servicios sanitarios otorgan a las segundas titulaciones de grado en los baremos de puntuación de las bolsas de trabajo. En la actualidad la segunda titulación universitaria supone entre un 29 y un 34% del total de puntos por méritos académicos en el Servicio Murciano de Salud. Lo que supone un 10% del total de la puntuación en el baremo de las correspondientes bolsas de trabajo (médicos especialistas, enfermeros, farmacéuticos, ...) como se recoge en la siguiente tabla.

	<i>Total méritos académicos</i>	<i>Valoración por segunda titulación de grado sanitario</i>	<i>% sobre méritos académicos</i>	<i>% sobre puntuación total</i>
Médicos especialistas	70	20	29	10
Farmacéuticos/Odontólogos/Psicólogos	87	30	34	10
Enfermería /Fisioterapia	95	30	32	10

Esta situación se repite, variando mínimamente el porcentaje, en el resto de servicios públicos de salud del territorio nacional.

En el caso específico de los titulados como Técnicos Superiores en Dietética la demanda marca una clara tendencia al alza en los últimos cinco años. La posibilidad de reconocimiento de las competencias adquiridas en el Grado universitario ha estimulado el paso de estos profesionales al nivel universitario, con el objetivo de aumentar sus expectativas laborales y eliminar la incertidumbre por la coexistencia de dos titulaciones con un grado de solapamiento profesionales muy alto en cuanto a competencias.

Sensibilización de los servicios sanitarios públicos y aumento de plazas.

En el último año se ha triplicado el número de plazas del SMS promoviéndose de esta manera la incorporación de dietistas-nutricionistas a unidad de nutrición o bien a equipos sanitarios multidisciplinares. En este sentido es de destacar el compromiso público de los máximos

responsables de la administración sanitaria con el Colegio profesional de Dietistas-nutricionistas con el fin de establecer estrategias futuras de actuación e ir incorporando de forma paulatina a estos profesionales al Servicio Murciano de Salud (SMS).

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas:

Curso	Número de plazas de nuevo ingreso	Total
2013-2014	60	60
2014- 2015	60	60
2015- 2016	60	60
2016- 2017	60	60
2016- 2017	60	60
2017- 2018	60	60
2018- 2019	80	80
2019- 2020	80	80
2020- 2021	80	80
2021- 2022	80	80

2.1.4 Normas reguladoras del ejercicio profesional

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

El Plan de Estudios propuestos cumple con lo establecido en la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (Ley 44/2003, de 21 de noviembre).

2.1.5. Referentes externos

Libro Blanco para los Títulos de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Conferencia de Decanos y Directores de centros que imparten la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.

Organizaciones internacionales:

- Recomendaciones de la EFAD (European Federation of the Association of Dietitians)
- Commission on Accreditation for Dietetics Education. American Dietetic Association

Organizaciones profesionales:

- Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Grado en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España
- Planes de estudio de otras universidades europeas: Universidad de Navarra; Universidad Complutense; Centre d'ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (Universidad de Barcelona); Glasgow Caledonian (Reino Unido); SchuleFürErnährungsberatungAusbildungszentrum INSEM (Suiza)

2.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

2.2.1. Descripción de los procedimientos de consulta internos.

La elaboración del plan de estudios se ha llevado a cabo mediante la formación de una Comisión de docencia constituida por la Dirección de la Titulación y los profesores con dedicación exclusiva. Esta comisión se ha reunido con una periodicidad de 15 días desde el inicio del curso 2007-08 (con un total de 9 sesiones de trabajo), aunque estos trabajos se iniciaron en el curso académico 2005-06 para el desarrollo del Programa de Autoevaluación de la calidad dentro del programa de evaluación de titulaciones de la ANECA. La metodología de trabajo seguida ha consistido en la distribución de tareas agrupando a los miembros de la comisión por áreas de conocimiento sirviendo las reuniones para la puesta en común y discusión de distintos aspectos globales de la planificación de la enseñanza (contenidos, evaluación, metodologías, distribución de competencias,...).

Como referentes internos la comisión ha mantenido sesiones de trabajo con diferentes colectivos de la universidad:

- Alumnos: se ha realizado una sesión de trabajo con dos representantes de cada curso de la Titulación actual
- Personal de administración y servicios: tanto técnicos de laboratorio como personal administrativo de la titulación y el personal de los servicios más representativos de la Universidad han sido convocados a las dos primeras sesiones de trabajo de la comisión
- Comisión para la elaboración de los nuevos títulos de grado de la Universidad: formada por representantes de Secretaría General, Vicerrectorado de alumnado y Jefatura de Estudios. Se han mantenido tres sesiones de trabajo en las que se han presentado los borradores del nuevo plan del título de grado elaborado por la comisión de docencia.
- Profesores colaboradores: han participado de forma puntual en las sesiones de trabajo afines a sus labores profesionales externas a la Universidad.

Comisión de Calidad del Título (CCT).

Como se ha comentado anteriormente, la antigua Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética en la UCAM fue incluida en el programa de Evaluación de Titulaciones promovido por la ANECA habiéndose presentado en el año 2006 el informe de autoevaluación, con la correspondiente revisión del Comité externo designado al efecto. Los trabajos de esta inicial comisión de calidad han tenido continuidad con la actual Comisión de Calidad del Título (CCT)

de Nutrición Humana y Dietética se dedica a la revisión, actualización y mejora de los programas formativos.

El título de Grado de NHD participa como titulación piloto dentro del área de ciencias de la Salud de la UCAM en el programa Monitor para el seguimiento de los títulos de Grado.

La CCT del Título está compuesta por un Presidente de la CCT, Secretario, 5 Vocales y 2 Representantes de los Alumnos.

Se ocupa de realizar el seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) de acuerdo con los siguientes objetivos:

- Coordinar el proceso de elaboración de la Guía Académica y revisar la información contenida en ella para su publicación.
- Verificar la planificación del SGIC del Título, de modo que se asegure el cumplimiento de los requisitos generales del Manual de Calidad, de la Política y los Objetivos de Calidad y de los requisitos contemplados en las guías de verificación y acreditación correspondientes.
- Realizar el seguimiento de la ejecución de los objetivos anuales del título.
- Disponer de sistemas de recogida y análisis de información (incluida la procedente del entorno nacional e internacional) que le permitan valorar el mantenimiento de su oferta formativa, su actualización o renovación.
- Realizar el seguimiento de la eficacia de los procesos a través de los indicadores asociados a los mismos.
- Controlar la ejecución de las desviaciones derivadas de la revisión y mejora del SGIC.
- Identificar las áreas de mejora, siempre que sea posible, y elevarlas al Equipo Directivo del Título.
- Ser informada por los responsables de los procesos de los resultados de las encuestas de satisfacción e identificar las áreas de mejora que puedan derivarse de esos resultados.
- Reunión de la Comisión de Trabajo con el Director de la plataforma E-Learning o “Campus Virtual”, para definir las herramientas metodologías del proceso de aprendizaje de apoyo a las actividades presenciales.

2.2.2. Descripción de los procedimientos de consulta externos.

Para el desarrollo del plan de estudios se organizaron una serie de consultas externas tanto con profesionales del sector como con los egresados, que han contribuido a la descripción de objetivos básicos y competencias necesarios para el futuro egresado del grado.

Como punto de partida para la elaboración del plan de estudios se tomaron las directrices que de forma progresiva ha ido marcando la conferencia de Decanos y Directores de centros que imparten la Titulación en la actualidad. Parte de este trabajo está reflejado en el libro blanco de la Titulación editado por la ANECA y ha sido la base de la directrices reguladoras del Grado editadas por el Ministerio. En este ámbito de trabajo se ha participado en el primer encuentro de profesores que imparten docencia en Nutrición Humana y Dietética (Barcelona, 2007) con el objetivo de homogeneizar criterios en cuanto objetivos y metodologías a desarrollar en el grado y las posteriores sesiones con profesores de otros grados de ciencias de la salud.

Entre los colectivos consultados se encuentran: empresas, centros sanitarios, egresados, centros de investigación regionales y Colegios y asociaciones profesionales. Estos colectivos han colaborado de forma sistematizada o no, contribuyendo a detectar las carencias de la antigua diplomatura así como las competencias más importantes en el desarrollo de la actividad profesional o investigadora del egresado en Nutrición Humana y Dietética.

Se han desarrollado convenios de colaboración en proyectos de formación con organismos de Dietistas-Nutricionistas:

- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (en proceso de firma)
- Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana.
- Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla La Mancha.
- Asociación de Dietistas-Nutricionistas de la Región de Murcia.
- Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía.

Además se han establecido convenios de colaboración con Colegios profesionales de colectivos sanitarios interesados en la formación en el ámbito de la nutrición y la dietética como base de su formación continuada como son los colegios Oficiales de farmacéuticos de Murcia, Alicante, Castellón, Albacete, Ciudad Real, Almería y Madrid; el Colegio profesional de técnicos superiores sanitarios de la Comunidad Valenciana.

En estos convenios se recoge la participación de los colectivos en la asesoría continuada para el proceso de mejora del título.



Región de Murcia
Consejería de Universidades,
Empresa e Investigación

Dirección General de Universidades
y Política Científica

Excm.a Sra. Dña Josefina García Lozano.
Rectora Magnífica de la Universidad Católica "San Antonio"
Campus Universitario de los Jerónimos. Edif. Monumental
30107 GUADALUPE .MURCIA

Estimada Rectora.

En contestación a su escrito de fecha de ayer, en el que solicita respuesta por parte de esta Consejería al requerimiento de ANECA, recogido en algunos de los títulos que se encuentran en proceso de modificación, acerca del cumplimiento del artículo 5 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior, he de manifestarle lo siguiente:

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, el Reconocimiento y transferencia de créditos y el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, determina en su artículo 5.2 que *"las relaciones directas de los títulos universitarios de grado con los títulos de grado de enseñanzas artísticas, de técnico superior y de técnico deportivo superior se concretarán mediante un acuerdo entre las universidades que los imparten y la Administración educativa correspondiente"*.

Igualmente, el artículo 4 del mismo Real Decreto determina que el reconocimiento de estudios se realizará teniendo en cuenta la adecuación de las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje entre las materias conducentes a la obtención de títulos de grado y los módulos o materias del correspondiente título de Técnico Superior y añade en su punto 2 *"Cuando entre los títulos alegados y aquellos a los que conducen las enseñanzas que se pretenden cursar exista una relación directa, las autoridades competentes garantizarán el reconocimiento de un número mínimo de créditos ECTS variable en función de la duración de los currículos o planes de estudios, de conformidad con lo dispuesto en el anexo 1. Así mismo, en estos casos, deberá ser objeto de reconocimiento, total o parcial, la formación práctica superada de similar naturaleza "* y a continuación enumera las distintas formas de la formación práctica desde la formación profesional a la formación en empresas.

El anexo 1 referido determina el número de crédito mínimos a reconocer desde los estudios cursados, mientras que el artículo 6 establece los límites al reconocimiento o convalidación, que no podrán superar el 60 % de los créditos del plan de estudios o del currículo del título que se pretende cursar.

REGION DE MURCIA / Registro de
la CARM /Consejería de
Universidades/D.G. de Universidad
S 9100 N.º 201300169432
03/07/2013 14:37:27



Región de Murcia
Consejería de Universidades,
Empresa e Investigación

Dirección General de Universidades
y Política Científica

En consecuencia, queda establecido un mínimo y un máximo de créditos que las Universidades pueden reconocer a estudiantes procedentes del mismo u otro nivel, que deberá figurar en las Memorias de los títulos universitarios oficiales sometidos a verificación.

La Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a través de la Consejería competente en materia de Universidades, no ha suscrito ningún Acuerdo con ninguna de las universidades de la Región, que establezca las relaciones directas de los títulos universitarios oficiales sometidos a verificación o, en su caso a modificación, con los títulos de Técnicos Superiores de Formación Profesional objeto de reconocimiento, no obstante, se va a constituir un grupo de trabajo con la Consejería de Educación, Formación y Empleo y las universidades para establecer estas relaciones directas en títulos en los que se puedan identificar iguales competencias.

Lo que le traslado a los efectos de la información requerida por ese Rectorado.

Murcia, 2 de julio de 2013.

EL DIRECTOR GENERAL DE UNIVERSIDADES
Y POLÍTICA CIENTÍFICA

Fdo. Eduardo Osuna Carrillo de Albornoz

3. COMPETENCIAS

3.1 BÁSICAS Y GENERALES

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: 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.

MECES2: 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.

MECES3: 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.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

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

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

4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

5. 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.

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

7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

1. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

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

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

4. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

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

2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
3. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
6. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
2. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
3. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
4. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

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

2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

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

3. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

4. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1.- Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2.- Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

CT3.- Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias

CT4.- Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.

CT5.- Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio profesional.

CT6.- Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.

CT7.- Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.

CT8.- Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.

CT9.- Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.

CT10.- Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

CT11.- Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.

CT12.- Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

CT13.- Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

CT14.- Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.

CT15.- Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

- UCAM1 Conocer los contenidos fundamentales de la Teología
- UCAM2 Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura
- UCAM3 Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo
- UCAM4 Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe
- UCAM5 Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.
- UCAM6 Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.
- UCAM7 Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética
- UCAM8 Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.
- UCAM9 Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
- UCAM10 Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional
- UCAM11 Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
- UCAM12 Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista
- UCAM13 Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento
- UCAM14 Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad
- UCAM15 Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad
- UCAM16 Analizar el comportamiento humano y social
- UCAM17 Conocer la estructura diacrónica general del pasado
- UCAM18 Conocer la situación cultural y social actual

3.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Competencias Específicas por Módulos según la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo

FORMACION BASICA

FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

FB2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

FB3 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

FB4 Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

FB5 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

FB6 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

FB7 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

FB8 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.

FB9 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.

FB10 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CA2 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.

CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

CA4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

CA5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CA7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTION DE LA CALIDAD

H1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

H2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

H3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

H4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

H5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

H6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

H7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

H8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CIENCIAS DE LA NUTRICION DIETETICA Y SALUD

NDS1 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

NDS2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

NDS3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

NDS4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

NDS5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.

NDS6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

NDS7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

NDS8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

NDS9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

NDS10 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.

NDS11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

- NDS12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- NDS13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- NDS14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- NDS15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- NDS16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- NDS17 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- NDS18 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- NDS19 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- NDS20 Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- NDS21 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- NDS22 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- NDS23 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

SALUD PÚBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA

- SP1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

SP2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

SP3 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.

SP4 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

SP5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

SP6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

PR Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos durante la formación en el Grado, a una actividad profesional específica, relacionada con alguna de las materias o itinerarios específicos que se desarrollen.

TFG Ser capaz de realizar, presentar y defender de forma individual ante un tribunal, un trabajo original en el que se plasmen alguno de los contenidos relacionados con alguno de las itinerarios específicos que se desarrollen.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

El Servicio de Información al Estudiante (SIE) es la unidad encargada de publicitar y proporcionar la información y requisitos de acceso a los distintos estudios ofertados por la Universidad, previos a la matriculación de los futuros estudiantes. Dicha información se realiza a través de la publicación de la Guía de Información y Admisión, que se encuentra también disponible en la web de la Universidad (www.ucam.edu). Este Servicio presta información personalizada de los distintos servicios que ofrece la Universidad (Biblioteca, Cafetería, Comedor, Deportes, Actividades extraacadémicas, etc.); de forma conjunta con las diferentes titulaciones y sus responsables académicos, se encargan de la preparación de los procedimientos de acogida y orientación en sus planes de estudios, con el objeto de facilitar la rápida incorporación a nuestra Institución.

La promoción de la oferta de estudios de la Universidad se realiza de varias formas:

- La información que proporciona la Web de la Universidad (www.ucam.edu)
- La publicidad a través de distintos medios de comunicación, regionales y nacionales (prensa escrita, radio y televisión), por medio de visitas programadas a institutos o centros de educación secundaria así como las llevadas a cabo por dichos centros en visita a las instalaciones de la propia Universidad.
- La destacada presencia en distintas ferias educativas y salones formativos, que tienen lugar en la propia Región de Murcia y a lo largo de distintos puntos de la geografía española.

El SIE proporciona a través de la Guía de Admisión, información sobre las características del Título, así como las diversas vías y requisitos de acceso, reguladas en artículo 14, del R. D. 1393/2007, de 29 de octubre, sobre el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado, en el que se especifica que se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente, tales como Formación Profesional, mayores de 25 años, titulados universitarios, etc. También se informará, cuando la Universidad elabore la normativa al efecto, sobre los mecanismos

de transferencia y reconocimiento de créditos, de conformidad con el R. D. 1393/2007, de 29 de octubre.

Además de los requisitos de acceso exigidos en la legislación vigente, la UCAM realiza unas pruebas de acceso propias, consistente en un test de personalidad; esta herramienta nos permite ajustar el perfil de los demandantes al perfil ofertado por las diferentes titulaciones. Una vez obtenidos los resultados se analizan y se usan como criterio de acceso en caso de que la oferta supere la demanda.

Perfil de Ingreso del alumno del Grado en Nutrición Humana y Dietética

El futuro estudiante de Nutrición tiene interés por las áreas de Biología y Fisiología Humana, y un perfil sanitario que le capacita para desempeñar su labor en el ámbito clínico y asistencial. Debe contar con inquietudes científicas e intelectuales, además de estar dispuesto a trabajar tanto de forma individual como en equipo. Resulta también necesario tener un especial interés por los problemas de alimentación y nutrición a nivel local y mundial, así como por el conocimiento de los hábitos de alimentación y de las propiedades, el manejo y la preparación de los alimentos.

Por lo tanto, los estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética están orientados hacia todas aquellas personas interesadas en Ciencias de la Salud, y especialmente a aquellos que tengan interés por los siguientes aspectos más específicos:

- Nutrición humana
- Dietética y dietoterapia
- Investigación, desarrollo e innovación relacionada con la alimentación
- Fisiología humana
- Bioquímica clínica y de alimentos
- Seguridad alimentaria
- Sistemas de salud y políticas alimentarias

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

La Secretaria Central de la Universidad proporciona información sobre las características del Grado así como las vías y requisitos de acceso, reguladas en el R.D. 861/2.010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1.393/2.007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales en lo referente al acceso a las enseñanzas oficiales de grado (<http://ucam.edu/admision/admision/proceso-admision>). Además de esto, los procesos de acceso y admisión se rigen por lo establecido en el RD 412/2014 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Particularmente, el acceso a la Universidad para mayores de 40 años, la universidad dispone de un procedimiento específico que da cumplimiento a los requisitos del mencionado RD 412/2014, entre los que se encuentra la realización de una entrevista personal con el candidato.

CRITERIOS DE ACCESO PARA MAYORES DE 40 AÑOS PROPIOS DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MURCIA:

CALENDARIO:

- Plazo de matrícula y fase de valoración: desde el 1 de junio hasta el 8 de septiembre.
- Tribunales evaluadores (entrevista personal): La entrevista personal se realizará posteriormente a la prueba escrita en fecha que se concertará con el candidato.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- Original y fotocopia del DNI o pasaporte.
- Solicitud de inscripción y carta de pago de los derechos de matrícula.
- Instancia dirigida a la Rectora de la Universidad solicitando la realización de las pruebas.
- Declaración jurada de cumplir con los requisitos que establece el RD 412/2014, de 6 de junio, que regula las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias:
 1. No estar en posesión de ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías.
 2. Cumplir o haber cumplido 40 años en el año natural en que se celebra la prueba de acceso.

3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada.

- Currículum Vitae y documentación necesaria para acreditar la experiencia profesional mediante certificados de empresa, contratos de trabajo e informes de vida laboral de las empresas u organismos correspondientes, que incluyan el tiempo dedicado, la categoría profesional y el detalle de las actividades realizadas.

PROCEDIMIENTO

- Fase de valoración: se considerará la afinidad de la experiencia laboral y profesional en el ámbito y actividad asociados a los estudios solicitados, el tiempo y el nivel de competencias adquirido.
- Los candidatos que superen la fase general se presentarán a una entrevista personal con el fin de valorar la adecuación de los conocimientos y las competencias del candidato a los objetivos y competencias del título.
- Para superar la prueba de acceso es necesario que la fase de valoración profesional y la entrevista personal tengan la calificación de APTO.

ADMISIÓN

- Para incorporarse las enseñanzas para las que haya obtenido el acceso será imprescindible que los candidatos participen en los procedimientos de admisión, establecidos por la Universidad en tiempo y forma (<http://www.ucam.edu/admision/grados>).

Además de estos requisitos de acceso exigidos en la legislación vigente, en el caso de que la demanda de plazas supere la oferta, la UCAM podrá realizar entrevistas personales o solicitar cartas de motivación, que, junto con el expediente académico del interesado, servirán para realizar el proceso de selección y ajustar el perfil del demandante más adecuado. Se establece el siguiente baremo:

- a) Nota del expediente académico, hasta un máximo de 5 puntos:
- | | |
|--|----------|
| – Calificación media de 5 a 5,5 puntos (incluidos) | 0 puntos |
| – Calificación media de 5,5 a 6,0 puntos (incluidos) | 1 punto |
| – Calificación media de 6,0 a 6,5 puntos (incluidos) | 2 puntos |

- Calificación media de 6,5 a 7,0 puntos (incluidos) 3 puntos
- Calificación media de 7,0 a 7,5 puntos (incluidos) 4 puntos
- Calificación media superior a 7,5 puntos 5 puntos

b) Nota de la entrevista personal o carta de motivación, hasta un máximo de 3 puntos.

El equipo directivo de la titulación será el encargado de esta tarea, calificándola entre cero y dos puntos.

Mediante este proceso se recopila información acerca de la trayectoria formativa y académica del candidato, la motivación hacia los contenidos del grado, y la actitud del candidato con respecto a cuestiones tales como la interacción social e intercultural.

c) Nota por experiencia laboral, hasta un máximo de 2 puntos.

Por cada año reconocido mediante una vida laboral en una actividad relacionada con el Título se obtendrán 0,2 puntos, hasta el valor máximo de los dos puntos.

Podrán solicitar el acceso para el inicio de estudios universitarios, de acuerdo con las instrucciones generales, quienes se encuentren en alguna de las circunstancias siguientes:

- Superada la prueba de acceso a la Universidad (Selectividad).
- Estar en posesión de un Título de Ciclo Formativo de Grado Superior, con preferencia al ciclo formativo de:
 - Ciclo formativo de Grado Superior en Dietética.
- Superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Estar en posesión de una Titulación Universitaria (Ingeniero, Arquitecto, Licenciado, Grado, Ingeniero Técnico o Diplomado), con preferencia a:
 - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
 - Graduado o Diplomado en Enfermería.
 - Licenciado en Farmacia.
 - Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Ser mayor de 40 años con experiencia laboral.

4.3 SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES UNA VEZ MATRICULADOS

Consiste en la prestación de apoyo, por parte de los profesores, en el proceso de elección de las asignaturas a cursar. El alumno podrá ponerse en contacto con el Equipo Directivo de la Titulación mediante los correos electrónicos (alimentacion@ucam.edu) y telefónicamente, ofreciendo al estudiante toda la información académica necesaria para llevar a cabo con éxito su matriculación. También se facilitan los procedimientos de matriculación mediante la web de la UCAM. En este caso será el servicio de admisiones y matrícula el que dará dicho apoyo, a todos los estudiantes de la UCAM, tanto de primer curso, como de cursos posteriores.

Al inicio del curso académico los matriculados en el Grado en Nutrición humana y dietética tendrán una **Sesión de Acogida**. Esta sesión estará dirigida por el director/a de la titulación, y su objetivo será proporcionar a todos los estudiantes la información necesaria para un mejor aprovechamiento de su actividad académica. Para ello se programará una sesión de acogida anual a principio del curso académico.

Para ello se programará una sesión de acogida anual en el mes de septiembre, que se presentará en formato digitalizado en el Campus Virtual.

Del mismo modo se celebrarán reuniones del Equipo Directivo con los representantes de estudiantes (delegados y subdelegados), con el objetivo de informar sobre los asuntos y decisiones del Equipo Directivo que sean de su interés y recoger sus propuestas de mejora.

Toda la información ofrecida a los estudiantes en todas las actividades anteriores, que forman parte del plan de acogida de la titulación, estará disponible en todo momento a través de diferentes medios de forma simultánea: Web del Grado en Nutrición humana y dietética, Guía Docente del Grado en Nutrición humana y dietética, Guía del Alumno del Campus Virtual, además del resto de información general digitalizada de la Universidad.

Desde la dirección de este Grado en Nutrición humana y dietética se conformará una comisión compuesta por el Director y los coordinadores de cada uno de los módulos para apoyar y orientar a los estudiantes por medio de tutorías presenciales cuyos horarios se fijaran a principio de curso.

Se medirá el grado de satisfacción de los alumnos y el de consecución de los objetivos fijados, mediante encuestas que se pasarán tras la finalización de los estudios, sirviendo así como herramientas de mejora para futuras ediciones.

Además, la UCAM crea desde el comienzo de su actividad el Servicio de Tutoría, formado por un Cuerpo Especial de Tutores, integrado principalmente por psicólogos y pedagogos, encargado del seguimiento personal y académico del alumno de nuevo ingreso, desde el inicio de sus estudios hasta la finalización de los mismos, siendo su misión fundamental contribuir a la formación integral del alumno, atendiendo a su dimensión como persona, centrandose sus funciones en los valores y virtudes del humanismo cristiano. En esta dirección <http://ucam.edu/servicios/tutorias> los alumnos que se encuentren cursando el Grado en Nutrición humana y dietética podrán obtener toda la información necesaria así como la Guía de Tutorías personales.

Hay establecido un perfil de tutor que abarca la formación técnica y específica, siendo esta última objeto de actualización permanente a través de los planes de formación que se desarrollan cada curso académico. El trabajo se realiza en dos líneas, de forma personalizada y en grupos reducidos. Cada curso académico, se fijan los objetivos a conseguir en las diferentes titulaciones que se imparten.

Destacar también que están desarrollados los procedimientos de desarrollo de las funciones del tutor, adjudicación de alumnos, presentación del Servicio a los estudiantes de nuevo ingreso y procedimiento de presentación a sus padres basado en el documento “Educando para la excelencia”.

Más recientemente (curso académico 2005-2006) se crea el SEAP, que tiene como misión fundamental la evaluación y asesoramiento psicológico a los alumnos y personal de la Universidad. Además presta apoyo y orientación a los tutores para atender adecuadamente la problemática que presentan los estudiantes.

4.4 TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS: SISTEMA PROPUESTO POR LA UNIVERSIDAD

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias:

Min:

0

Max:

82.5

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios universitarios:

Min:

0

Reconocimiento de

Max:

36

Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia laboral y profesional:

Min:

0

Max:

36

La UCAM ha creado la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, integrada por responsables de Jefatura de Estudios, Vicerrectorado de Alumnado, Vicerrectorado de Ordenación Académica, Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, Secretaría General y Dirección del Título, y ha elaborado la normativa al efecto. Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en las Enseñanzas de Grado y Postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia publicada en la página web de la UCAM (http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_reconocimiento_credito_s.05_15.pdf), según se establece en el Art. 6 del R.D. 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, y respetando las siguientes reglas básicas establecidas en el artículo 13 del R.D. 1393/2007:

Además de lo establecido en dicho artículo, se establecerán las siguientes reglas básicas, recogidas en el artículo 13 del referido R.D:

- a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- b) Criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a materias de formación básica, entre enseñanzas de Grado pertenecientes a la misma rama de conocimiento. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder. Serán objeto de reconocimiento la totalidad de los créditos obtenidos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del RD. 1393/2007.

En cualquiera de estos dos casos el proceso de reconocimiento se establecerá tras un estudio individual del expediente del interesado, valorando las competencias asociadas a las materias objeto de reconocimiento, descritas en las guías docentes correspondientes.

- c) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.
- d) La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos los cuales computarán a efectos de la obtención de un título oficial; siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
- e) En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al Trabajo Fin de Grado.
- f) Reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior. El RD 1618/2011 sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior, que marca un mínimo de 30 y un máximo de 120 ECTS para estudios afines. En el

caso del Grado en NHD se identifica al Técnico superior en Dietética como estudio afín al Grado.

La comisión de reconocimiento del Grado ha analizado las competencias y resultados de aprendizaje del título, descritas en el Real Decreto 536/1995 de 7 de abril por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, estableciendo un cuadro de reconocimientos en base a las competencias del Grado en NHD.

La comisión de reconocimiento del título considera justificado el reconocimiento de un total de 81 ECTS del Grado en Nutrición humana y dietética a los titulados en como Técnicos superiores en Dietética. La propuesta ha sido aceptada por Consejería de Empleo, Universidades, Empresa y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de la Región De Murcia y está pendiente de su publicación en el Boletín oficial de la Región de Murcia.

Se incorpora el **reconocimiento por Título Propio** tal y como indica el R.D. 1397/2007 en su artículo 6, queda incluido el 15% (36 ECTS) por Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios.

Se propone el reconocimiento de créditos por experiencia profesional o laboral, en función de la experiencia aportada por el alumno que deberá ser justificada según la normativa vigente y la normativa de la Universidad, mediante la aportación de la siguiente documentación:

- Informe de la vida laboral.
- Certificado de la empresa u organismo en el que se refleje la actividad realizada por el estudiante y el período de tiempo de ejercicio, en el que se pueda constatar que la antigüedad laboral en el grupo de cotización que el solicitante considere, guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes. En el caso que no se pueda aportar por cierre patronal de la empresa, se presentará el contrato de trabajo correspondiente, que podrá ser considerado siempre que se pueda obtener del mismo la información necesaria sobre las competencias adquiridas.

Si el estudiante ha realizado actividades en el Régimen General de Trabajadores Autónomos, se acreditará el epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas (IAE).

Certificado de estar colegiado en ejercicio, en su caso. Certificado censal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria en el caso de que el estudiante ejerza como liberal no dado de alta como autónomo.

Las actividades profesionales objeto de reconocimiento serán las asociadas a los perfiles de egreso recogidos en el Libro blanco de Nutrición humana y dietética, resumidas a continuación.

- Actividad profesional en el ámbito clínico: actúa sobre la alimentación de la persona o de diferentes colectivos, ya sean sanos o enfermos, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas. Para establecer posibles reconocimientos de actividades profesionales del ámbito sanitario se respetará en todo caso la regulación establecida en la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. De este modo sólo serán objeto de reconocimiento las actividades del ámbito clínico que sean certificadas por un responsable que cumpla los requisitos legales mínimos para el desempeño de su función sanitaria como dietista-nutricionista o sean resultado de una actividad autónoma debidamente registrada en el caso de los diplomados en Nutrición humana y dietética que acceden al grado.
- Actividad profesional en el ámbito comunitario o de salud pública: actúa en el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública, interviene en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población. Promueve el consumo racional de alimentos adecuados a pautas saludables y participa en el desarrollo de estudios epidemiológicos.
- Actividad profesional en el ámbito docente: participa en la difusión de sus conocimientos dentro de la formación reglada o extraoficial, tanto en el ámbito público como privado.
- Actividad en el ámbito investigador: participa en equipos multidisciplinares de investigación y desarrollo.
- Actividad profesional en el ámbito de la restauración colectiva: participa en la gestión y organización de los servicios así como vigila la adecuación de los menús a los distintos colectivos, la calidad y seguridad de los alimentos empleados e interviene en la formación sobre seguridad alimentaria del personal.
- Actividad profesional en el ámbito de la industria alimentaria: participa en los procesos de innovación de los alimentos y en los proyectos de publicidad y marketing social. Además participa en el asesoramiento legal, científico y técnico en la

preparación e interpretación de informes y expedientes administrativos en materia alimentaria.

- Actividad profesional en el ámbito de la seguridad alimentaria evalúa el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc., e identifica las posibles causas de deterioro de los alimentos y establece mecanismos de trazabilidad.

Los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional y títulos propios universitarios no oficiales, no dispondrán de calificación y, por tanto, no serán considerados para establecer la nota media del expediente del estudiante.

Miembros de esta Comisión han participado, el 6 de noviembre de 2.008, en el Taller sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos, organizado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y celebrado en la Universidad de Alicante, con objeto de contrastar experiencias con otras universidades sobre dicha normativa.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS. EXPLICACIÓN GENERAL DE LA PLANIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

El alumno del grado en Nutrición Humana y Dietética debe cursar 240 ECTS del total de créditos ofertados (249 ECTS). El total de créditos ofertados está estructurado en 7 módulos que se subdividen en materias y en algunos casos, éstas se dividen en asignaturas.

Modulo	Materia	Asignatura	ECTS	Tipo
Formación básica	Biología	Biología Celular	6,0	BSC
		Microbiología Alimentaria	6,0	BSC
	Psicología	Psicología	6,0	BSC
	Estructura y función del cuerpo humano	Fisiología Humana	6,0	BSC
		Anatomía Humana	6,0	BSC
	Química y Bioquímica	Bioquímica	6,0	BSC
		Química y Bioquímica de Alimentos	6,0	BSC
		Química General	6,0	BSC
	Estadística	Estadística	6,0	BSC
	Antropología	Alimentación y cultura	6,0	BSC

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud	Dietética	Dietética	6,0	OBL
		Dietética Aplicada I	6,0	OBL
		Dietética Aplicada II	6,0	OBL
	Nutrición	Nutrición Humana	6,0	OBL
		Nutrición en distintas etapas de la vida	6,0	OBL
		Nutrición Clínica I	6,0	OBL
		Nutrición Clínica II	6,0	OBL
		Nutrición y Deporte	4,5	OBL
	Fisiopatología y farmacología aplicada	Bioquímica Clínica	4,5	OBL
		Farmacología Aplicada	6,0	OBL
		Fisiopatología	6,0	OBL
Alteraciones del Comportamiento Alimentario		4,5	OPT	

Salud pública y nutrición comunitaria	Salud Pública y nutricional Nutrición Comunitaria	Salud Pública	6,0	OBL
		Educación Nutricional	6,0	OBL
		Nutrición Comunitaria	6,0	OBL

Ciencias de los Alimentos	Composición y calidad de los alimentos	Bromatología	6,0	OBL
		Análisis de Alimentos	4,5	OBL
		Análisis Sensorial de Alimentos	4,5	OPT
	Tecnología de los alimentos	Tecnología de los Alimentos	6,0	OBL
		Tecnología Culinaria	4,5	OBL

Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad	Restauración Colectiva	Restauración Colectiva	6,0	OBL
	Inocuidad alimentaria	Higiene de Alimentos	4,5	OBL
		Toxicología Alimentaria	4,5	OBL
		Gestión de la Inocuidad Alimentaria	4,5	OPT
	Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	4,5	OBL
	Economía y Gestión Empresarial	Economía y Gestión Empresarial	4,5	OBL
	Desarrollo de Nuevos Alimentos	Desarrollo de Nuevos Alimentos	4,5	OPT

Formación Integral	Teología	Teología	4,5	OBL
		Doctrina Social de la Iglesia	3,0	OBL
	Ética	Ética y bioética	4,5	OBL
	Humanidades	Humanidades	3,0	OBL

Practicum y Trabajo Fin de Grado	Practicum	Practicum	15,0	PEX
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	15,0	TFG

249,0

BSC: Asignatura de Formación Básica

OBL: Asignatura Obligatoria

OPT: Asignatura Optativa

PEX: Prácticas Externas

TFG: Trabajo Fin de Grado

Explicación general de la planificación del plan de estudios.

- Los 60 ECTS de formación básica contenidos en el Módulo de Formación Básica dotarán al alumno de los conocimientos básicos para la mejor comprensión del resto de materias específicas. Además, estos conocimientos básicos permitirán homogeneizar el nivel de conocimientos previos de los alumnos de nuevo ingreso de cara a la continuación con materias específicas.
- Los 141 ECTS de formación obligatoria conforman las materias específicas de ciencias de la salud, que incluyen las materias de nutrición humana y dietética además de una serie de materias de formación humanística propias de la Universidad Católica San Antonio. Todas estas materias se agrupan en los siguientes módulos: ciencias de la nutrición, la dietética y la salud, salud pública y nutrición comunitaria, Ciencias de los alimentos, Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad y formación integral.
 - Ciencias de los alimentos: dividido en dos materias (Composición y calidad de los alimentos y Tecnología de los alimentos) en las que el alumno adquiere los conocimientos básicos acerca de la composición, clasificación y análisis de alimentos además de las técnicas industriales y culinarias de elaboración y transformación de alimentos, así como los cambios que sufre durante su procesado con el objetivo de emplearlos adecuadamente.
 - Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud: este módulo se encuentra dividido en las materias de Dietética, Nutrición Humana, y Patología y farmacología aplicada mediante los cuales y de forma gradual el alumno va adquiriendo las competencias específicas más significativas del grado de Nutrición Humana y Dietética. las actividades contenidas en este módulo permiten al alumno adquirir las competencias necesarias para el empleo adecuado de los alimentos en sus diferentes presentaciones en la elaboración de dietas y menús adaptados a las distintas necesidades del individuo o grupo de personas. Se incluyen asignaturas de una gran carga práctica sobre casos clínicos que dotarán al alumno de cuarto curso la posibilidad un máximo aprovechamiento del practicum.
 - Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad. En este módulo se incluyen las materias relacionadas con la formación del alumno en el

ámbito de la seguridad alimentaria y los sistemas de gestión de seguridad y calidad de las industrias. Además se presentan las herramientas básicas para la formación del alumno en materia de asesoría legal y la gestión de la innovación alimentaria.

- Salud pública y nutrición comunitaria. Al cursar este módulo el alumno conocerá la estructura del sistema de salud y adquirirá competencias que le permitan participar en el diseño y desarrollo de políticas alimentarias y de actividades de educación nutricional.
- Formación integral: el alumno profundiza en su formación humanística y religiosa, valorándose su capacidad de colaboración en la sociedad. Se impartirán contenidos que posibiliten el desarrollo pleno de la persona y la excelencia en su futuro profesional, tomando como elementos básicos los fundamentos de la cultura europea y occidental: la teología y la ética. Los objetivos propuestos para el desarrollo del plan formativo, incorporan las particularidades de un centro universitario de vocación católica y comprometido con ofrecer a los estudiantes una formación integral y personalizada, así como una capacitación suficiente como para hacer frente a las necesidades y la demanda que la sociedad requiere de los profesionales sanitarios. El módulo de Educación Integral en nuestra titulación viene a integrar los contenidos a los que hace referencia el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre: “Se debe tener en cuenta que la formación en cualquier actividad profesional debe contribuir al conocimiento y desarrollo de los Derechos Humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medioambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos, y de fomento de la cultura de la paz”.
- Las prácticas externas 15 ECTS y el Trabajo Fin de Grado 15 ECTS, se cursarán en el último cuatrimestre de la titulación y coexistirán en el tiempo para poder aplicar todos los conocimientos adquiridos anteriormente.

De los 18 ECTS ofertados de optatividad los alumnos deberán cursar dos asignaturas de 4,5 ECTS de las cuatro ofertadas y que pertenecen a los módulos de Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud (1), Higiene, seguridad y gestión de la calidad (2) y Ciencias de los alimentos (1).

GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA: distribución de asignaturas por curso académico

Primer curso					
Primer semestre			Segundo semestre		
ASIGNATURA	CARACTER	ECTS	ASIGNATURA	CARACTER	ECTS
Biología celular	BSC	6	Estadística	BSC	6
Bioquímica	BSC	6	Anatomía humana	BSC	6
Microbiología alimentaria	BSC	6	Fisiología humana	BSC	6
Química general	BSC	6	Química y bioquímica de alimentos	BSC	6
Teología	OBL	4.5	Bromatología	OBL	6
Ética fundamental	OBL	3			
TOTAL		28.5			30.0

Segundo curso					
Primer semestre			Segundo semestre		
ASIGNATURA	CARACTER	ECTS	ASIGNATURA	CARACTER	ECTS
Dietética	OBL	6.0	Ética y bioética	OBL	4.5
Fisiopatología	BSC	6.0	Nutrición clínica I	OBL	6.0
Nutrición humana	OBL	6.0	Toxicología alimentaria	OBL	4.5
Higiene de alimentos	OBL	4.5	Alimentación y cultura	BSC	6.0
Nutrición en las distintas etapas de la vida	OBL	6.0	Bioquímica clínica	OBL	4.5
Doctrina social de la Iglesia	OBL	3.0	Psicología	BSC	6.0
TOTAL		31.5			31.5

Tercer curso					
Primer semestre			Segundo semestre		
ASIGNATURA	CARACTER	ECTS	ASIGNATURA	CARACTER	ECTS
Salud pública (OBL)	OBL	6.0	Dietética aplicada I	OBL	6.0
Análisis de alimentos	OBL	4.5	Nutrición clínica II	OBL	6.0
Restauración colectiva	OBL	6.0	Nutrición comunitaria	OBL	6.0
Optativa 1/ Optativa 3	OPT	4.5	Tecnología de los alimentos	OBL	6.0
Farmacología aplicada	OBL	6.0	Economía y gestión empresarial	OBL	4.5
Humanidades	OBL	3.0			
TOTAL		30.0			28.5

Cuarto curso					
Primer semestre			Segundo semestre		
ASIGNATURA	CARACTER	ECTS	ASIGNATURA	CARACTER	ECTS
Nutrición y deporte	OBL	4.5	Practicum	PEX	15.0
Dietética aplicada II	OBL	6.0	Trabajo fin de grado	TFG	15.0
Tecnología culinaria	OBL	4.5			
Optativa 2/ Optativa 4	OPT	4.5			
Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea	OBL	4.5			
Educación nutricional	OBL	6.0			
TOTAL		30.0			30.0

Optativas:

- 1- Alteraciones del comportamiento alimentario
- 2- Gestión de la inocuidad alimentaria
- 3- Análisis sensorial de alimentos
- 4- Desarrollo de nuevos alimentos

5.1.1. Coordinación docente del plan de estudios para la adquisición de las competencias y la consecución de los objetivos:

a) Coordinación vertical

Cada una de los módulos tendrá asignado un *Coordinador Responsable*. La función de dicho profesor es coordinar la correcta impartición de las unidades didácticas que componen las materias dicho módulo, de manera que se eviten las repeticiones y solapamientos y las lagunas conceptuales. También se verificará que se están cubriendo todas las competencias asociadas a las materias, y su correcta evaluación.

Para asegurar esta coordinación, el *Director del Grado* celebrará reuniones con los profesores responsables de los módulos. Al principio del curso académico se fijará un calendario de todas esas reuniones y, al celebrarse cada una de ellas, se redactará un acta de la que se guardará una copia en la Secretaría Técnica. En esas reuniones se procederá a analizar cada uno de estos aspectos:

1. Coordinación de la enseñanza y cumplimiento de los programas.
2. Las metodologías utilizadas.
3. Los resultados (tasas de eficiencia, éxito, abandono, etc.).
4. Comprobar el resultado de las mejoras anteriormente introducidas en el programa.
5. Propuestas de mejora.

b) Coordinación horizontal

Se nombrará un *Coordinador Académico* que dirigirá la realización de todos los mecanismos de organización necesarios (informes, reuniones con los implicados, encuestas, etc.) para asegurar un reparto equitativo de la carga de trabajo del alumno en el tiempo y en el espacio. Con ese objetivo coordinará la entrega de prácticas, trabajos, ejercicios, y participará en todas aquellas planificaciones lectivas, realizadas por el Director del Grado, que son necesarias para el correcto funcionamiento del grado.

Para ello, a lo largo de los meses de junio y/o julio del curso académico anterior, cada responsable deberá entregar al coordinador académico, una planificación docente del semestre con la metodología a seguir, la carga de trabajo prevista para el alumno, y sus necesidades académicas y docentes, para poder realizar el correcto reparto de trabajo del alumnado.

Al final de cada cuatrimestre, el coordinador académico organizará una reunión de evaluación en la que se analizarán los fallos detectados, se plantearán las propuestas de mejora, y se fijará un plan de acción. Sin embargo, se convocarán tantas reuniones como sean necesarias en función de las circunstancias del momento.

La información obtenida en todas estas actividades de coordinación, permitirán establecer a su vez las distintas necesidades de infraestructuras (aulas, laboratorios, recursos, servicios...) que la Secretaría Técnica del grado pondrá en conocimiento de los Servicios Generales de la UCAM para poder realizar una óptima utilización de los mismos entre las distintas titulaciones.

c) Participación del alumno

En todas las actividades de coordinación señaladas, tanto vertical como horizontalmente, tendrá una gran importancia la participación de los alumnos como principales implicados, potenciando así su involucración en un plan de formación que los dirija hacia la consecución de un aprendizaje óptimo.

Esta participación puede articularse a través de la realización periódica de encuestas específicas, que serán analizadas por el Director del Grado, el coordinador académico, así como el resto de coordinadores.

d) Información actualizada para grupos de interés

Al final de cada curso académico, o ante situaciones de cambio, el Director del Grado junto con el resto de responsables publicará, con los medios adecuados, una información actualizada sobre el plan de estudios para el conocimiento de sus grupos de interés. Se informará sobre:

- La oferta formativa.
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes.
- Los objetivos y planificación del título.
- Las metodologías de enseñanza-aprendizaje y evaluación.
- Los resultados de la enseñanza.
- Las posibilidades de movilidad.
- Los mecanismos para realizar alegaciones, reclamaciones y sugerencias.

Se realizará un acta de dicha reunión, guardándose copia de la misma en la Secretaría Técnica, y en la que se incluirán los contenidos de este encuentro, los grupos de interés a quien va dirigido, el modo de hacerlos públicos y las acciones de seguimiento del plan de comunicación.

5.1.2 Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es el responsable del “Plan de internacionalización de la Universidad” y coordina con otros servicios el diseño de los programas, su oportunidad y puesta en marcha. <http://ucam.edu/servicios/internacional>

La Universidad dispone en su Sistema de Garantía Interna de Calidad, evaluado positivamente por ANECA, de un procedimiento transversal a todos sus títulos de movilidad de los estudiantes: <http://www.ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad/manual-de-procedimientos/pcl-07-movilidad-estudiantes>

Información y seguimiento:

Los estudiantes pueden obtener información de todos los programas mediante los folletos distribuidos, la página Web, la atención personalizada (ORI y Tutor Erasmus) y las numerosas sesiones informativas. Una vez en destino se mantiene contacto mensual con los estudiantes enviados (ficha mensual de seguimiento) y se realizan visitas de monitorización a algunos destinos. Asimismo se mantienen reuniones periódicamente con las diferentes instancias implicadas en la gestión de los programas de intercambio – estudiantes, responsables, unidades administrativas, facultades, etc.

Principales criterios de selección aplicados.

La selección de los estudiantes se basa en: resultados académicos, conocimiento lingüístico, motivación y aptitud. Los resultados académicos cuentan un 45% en la selección. El conocimiento lingüístico es, naturalmente, el segundo factor, en igualdad de condiciones que el primero –puntuá un 45% del total-. Para valorar las habilidades lingüísticas se realiza un examen de francés, inglés o alemán – según destino-. Por último, la información recabada de los aspectos uno y dos, se remite al Tutor Erasmus de la

titulación correspondiente, que procede a realizar una entrevista personal a los alumnos seleccionados para las plazas. El Tutor dispone de un 10% discrecional -basado en motivación, adecuación académico, perfil del alumno y futura orientación profesional etc.- para proceder a la selección.

Preparación Lingüística:

Se organiza un curso en inglés de duración anual cuyas sesiones comienzan en noviembre, y que se suman a las asignaturas obligatorias de inglés, francés y alemán que reciben todos los estudiantes inscritos en el programa de movilidad internacional de la Universidad Católica San Antonio. La asistencia se computará como mérito en el proceso de selección de estudiantes.

Sistema general de adjudicación de ayudas

El sistema de distribución de ayudas sigue los criterios determinados por la Agencia Nacional Erasmus. Las becas son proporcionales al número de meses reales disfrutados.

Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS

El Tutor Erasmus planifica junto con el estudiante el programa de estudios que va a realizar en la universidad de destino. Cuando concluya el tiempo de estancia en el extranjero, la universidad de acogida debe entregar al estudiante un certificado que confirme que se ha seguido el programa acordado, donde constan las asignaturas, módulos o seminarios cursados y las calificaciones obtenidas. La Universidad Católica, reconocerá y/o transferirá los créditos cursados por el estudiante a su expediente. Dicho reconocimiento sólo se denegará si el estudiante no alcanza el nivel exigido en la universidad de acogida o no cumple, por otros motivos, las condiciones exigidas por las universidades socias para alcanzar el pleno reconocimiento. Asimismo, si un estudiante se negase a cumplir las exigencias de su programa de estudios en el extranjero, la “Agencia Nacional Erasmus Española”, organismo que coordina, supervisa y controla las acciones del programa en nuestro país, podrá exigir el desembolso de la beca. Esta medida no se aplicará a los estudiantes que por fuerza mayor o por circunstancias atenuantes comunicadas a los Tutores y a la ORI y aprobadas por escrito por la Agencia Nacional no hayan podido completar el período de estudios previsto en el extranjero.

Organización de la movilidad de los estudiantes de acogida

1.- Antes de la llegada, la ORI remite a la Universidad socia paquetes informativos individualizados para los estudiantes de acogida.

2.- Cuando el estudiante llega a nuestro campus, visita la ORI, que le informa, orienta, ayuda a encontrar alojamiento y guía por el campus.

3.- El Estudiante internacional lleva a cabo una entrevista con el Tutor o Tutores Erasmus de su titulación de destino, donde recibe detalles sobre el programa de estudios, el profesorado y los contenidos.

4.- La Agrupación de Acogida al Estudiante Internacional, integrada por ex alumnos internacionales de la Universidad Católica San Antonio, por futuros alumnos internacionales o por alumnos interesados en colaborar en la integración del estudiante internacional, contribuye a la adaptación del alumno en el entorno universitario, a su desarrollo lingüístico a la vez que coordina durante todo el año un programa de actividades de ocio, deportivas y extracurriculares.

5.- Los alumnos internacionales son acogidos por el responsable de la Unidad de Español para Extranjeros, que los introduce a los cursos de español. Los estudiantes recibidos cuentan con:

a) Cursos intensivos en septiembre y en febrero.

b) Cursos regulares de castellano durante todo el año.

6.- El Servicio de Biblioteca realiza actividades de formación para mostrar a los alumnos internacionales los medios bibliográficos y hemerográficos a su disposición y como acceder a ellos.

7.- El Servicio de Informática edita la Tarjeta de Estudiante.

8.- Autoridades: de forma tradicional, el Presidente y Rector de la Universidad dan la bienvenida a los Estudiantes internacionales.

Acuerdos y convenios de colaboración

(actualizados en: <http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/mas-informacion/movilidad>)

Programas de intercambio con Europa

Universitàdeglistudi di Siena (Italia)

Universitàdeglistudi di Roma "La Sapienza" (Italia) (sólo prácticas)

UniversitàDegliStudi del Molise (Italia)

Cork Institute of Technology (Reino Unido)

Universidade do Porto (Portugal)

UniversityCollegeGhent (Bélgica)

Programas de intercambio con Iberoamérica

Pontificia Universidad Católica de Argentina Santa María de Buenos Aires (Argentina)

Pontificia Universidad Católica Rio Grande du Sol (Brasil)

Universidad de Santiago de Chile (Chile)

Universidad de Santo Tomás (Chile)

Pontificia Universidad de Ecuador (Ecuador)

Otros programas de intercambio

BenedictineUniversity (Estados Unidos)

Mount Saint Vincent University (Canadá)

Providence University (Taiwan)

5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS.

En la siguiente tabla se observan las actividades formativas para la modalidad presencial del Título.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES
Clases magistrales	Estudio Personal
Tutorías académicas	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales
Seminario/Prácticas de laboratorio	Elaboración de la memoria TFG
Evaluación en aula	Preparación de la defensa pública del TFG
Practicum: realización de prácticas en centros de trabajo	Elaboración de la memoria de prácticas de la asignatura Practicum
Tutorías de prácticas externas	
Defensa del TFG ante un tribunal académico	
Seminarios formativos sobre metodología del TFG	

5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades presenciales

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios / Prácticas de laboratorio

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental en laboratorio de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Practicum: realización de prácticas en centros de trabajo. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio. Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas.

Se realizaran en centros sanitarios, clínicas privadas de dietética, empresas alimentarias o centros de investigación.

Tutorías de prácticas externas. Tutorías de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Defensa del TFG ante un tribunal académico: El trabajo será defendido ante un tribunal compuesto por profesores del grado ante los que el alumno deberá responder a las cuestiones metodológicas o de contenidos del trabajo.

Seminarios formativos sobre metodología del TFG. Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica.

Actividades no presenciales

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual

o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.

Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último cuatrimestre del Grado en NHD bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.

Preparación de la defensa pública del TFG: El alumno tendrá que preparar la defensa pública de su TFG bajo la tutorización de su director.

Elaboración de la memoria de prácticas de la asignatura de Practicum. A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias.

5.4. SISTEMAS DE EVALUACIÓN.

El alumno podrá ser evaluado de forma continua (exámenes parciales) o mediante la realización de un examen final. En ambos tipos de evaluación el alumno dispone de dos convocatorias, ordinaria y extraordinaria, para superar el correspondiente curso académico. En ambos tipos de evaluación es imprescindible realizar las prácticas obligatorias presenciales.

La evaluación consistirá en:

1. **Examen presencial:** se evaluará la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje asociados.
2. **Evaluación de actividades online.** Se valorará la participación del alumno en foros, chats, videoconferencias, autoevaluaciones, y otras actividades propuestas por el profesor a través del campus virtual de la asignatura.
3. **Evaluación de trabajos.** Se valorarán las prácticas y seminarios mediante un cuestionario sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio, ejercicios prácticos, realización y defensa de trabajos y casos clínicos.
4. **Evaluación del TFG**
 - 4.1. Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal académico:
30%
 - 4.2. Evaluación del contenido y presentación escrita del Trabajo Fin de Grado:
70%.
5. **Evaluación de prácticas tuteladas:** Para superar esta asignatura es necesario:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/de las Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos sanitarios asignados.

- Evaluación por el tutor académico de la memoria sobre el trabajo realizado durante el periodo de prácticas (40%).
- Evaluación por parte del tutor de prácticas en centros externos (60%) El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de las

competencias adquiridas por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de Septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

5.5 ESTRUCTURA DEL TÍTULO

MODULO I: FORMACIÓN BÁSICA

El módulo de Formación Básica está constituido a su vez por 6 materias: Biología Celular, Psicología, Estructura y Función del Cuerpo Humano, Química y Bioquímica, Estadística y Antropología.

MÓDULO I	
Créditos ECTS:	60 ECTS
Carácter:	Básico

MATERIA 1.1: BIOLOGÍA

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Biología
Créditos ECTS:	12 (300 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Biología Celular Microbiología Alimentaria

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 12 ECTS (300 horas)

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer cuatrimestre (12 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC					6			
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC					6			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Diferenciar entre célula eucariota y procariota.
- Conocer la estructura y función de los diferentes orgánulos celulares.
- Diferenciar los mecanismos de transporte a través de membrana en función del gasto energético.
- Conocer los mecanismos de señalización celular.
- Conocer la composición, estructura y función de los ácidos nucleicos.
- Entender los procesos de transmisión de la información genética.
- Presentar y defender ante sus compañeros un trabajo de búsqueda en Internet.
- Extraer información de fuentes fiables.
- Razonar y exponer opiniones sobre noticias relacionadas con la asignatura.
- Identificar los principales microorganismos de interés en ciencias de la salud.
- Conocer las principales bacterias patógenas asociadas a los alimentos.
- Describir los principales factores que influyen en el crecimiento microbiano.
- Describir los ciclos biológicos de los parásitos de interés en los alimentos.
- Conocer los peligros de origen fúngico.

CONTENIDOS

ASIGNATURA BIOLOGÍA CELULAR

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la célula. Teoría celular.
- Estructura, origen y evolución celular. Célula procariota y eucariota.
- Estructura y función de las membranas celulares.
- Transporte a través de membrana.
- Señalización celular.
- Especializaciones de la superficie celular. Pared celular.
- Citoplasma. Componentes del citoesqueleto y movimiento celular.
- Sistemas de endomembranas. Retículo endoplásmico. Aparato de Golgi. Lisosomas. Microcuerpos.
- Orgánulos energéticos. Estructura y función de mitocondrias y cloroplastos.
- Fotosíntesis.
- El núcleo celular. Cromatina y estructura cromosómica. Nucleolo. Ciclo celular.
- Ácidos Nucleicos. Bases nitrogenadas. Nucleósidos. Nucleótidos.
- Mitosis y meiosis
- Replicación. Replicación procariota. Replicación eucariota. Reparación del ADN.
- Transcripción. Estructura de los promotores. Etapas de la transcripción. Maduración del ARNm nuclear heterogéneo.
- Traducción. El código genético. Etapas de la traducción. Regulación del pro-ceso.

CONTENIDO PRACTICO

- Práctica 1. Manejo del microscopio óptico. Frotis de sangre. Comparación de células muertas de corcho y células vivas de sangre.
- Practica 2. Observación de células epiteliales: Epitelio de la mucosa bucal y epidermis de cebolla.

- Práctica 3. Observación de plastos: Cloroplastos de hoja de espinaca. Cromoplastos de tomate (*Lycopersicon esculentum*). Leucoplastos de patata (*Solanum tuberosum*).
- Práctica 4. Mitosis. Observación de las distintas fases de la mitosis en células meristemáticas de raíz de cebolla (*Allium cepa*). Tinción con orceína acética-clorhídrica. Observación de células de epidermis de cebolla.
- Práctica 5. Extracción y purificación de ADN de acelgas.

ASIGNATURA MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la Microbiología
- Naturaleza del mundo microbiano
- La célula bacteriana
- Nutrición, cultivo, reproducción y crecimiento bacteriano
- Metabolismo bacteriano
- Genética bacteriana
- Clasificación, filogenia e identificación
- Contaminación biótica de los alimentos. Ecología microbiana. Factores dependientes de los microorganismos. Factores ambientales: intrínsecos y extrínsecos.
- Micología
- Virología
- Principales agentes patógenos vehiculados por los alimentos: Principales bacterias causantes de toxiinfecciones; Principales virus de transmisión alimentaria; Principales mohos productores de micotoxinas; Protozoos.
- Microbiología del agua
- Microbiología del suelo

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGC4 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
 CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
 CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
 CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
 CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
 CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
 CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
 CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
 CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	58	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	46	100
Tutorías académicas	7	100
Evaluación en aula	9	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	60	0
Estudio personal	120	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos

en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual

o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA 1.2: ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Estructura y función del cuerpo humano
Créditos ECTS:	12 (300 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Fisiología Humana Anatomía Humana

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 12 ECTS (300 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el segundo cuatrimestre (12 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC					6			
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC					6			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Utilizar correctamente la terminología anatómica específica.
- Relacionar entre sí las diferentes estructuras que forman un aparato o sistema para que se exprese la anatomía funcional de una estructura viva.
- Componer un aparato o sistema a partir de las distintas estructuras que lo forman.
- Aplicar el conocimiento de las partes para construir y conseguir un todo morfológico y funcional.
- Resumir los aspectos morfológicos más importantes de un aparato o sistema.
- Demostrar que se han adquirido los conocimientos fundamentales en base al material facilitado y a la información para su búsqueda.
- Identificar y topografiar los órganos y sistemas corporales en los periodos: embrionario y fetal; niñez; adolescencia; adulto y anciano.

- Explicar los cambios que se producen en la anatomía humana normal a lo largo de la vida en los tejidos y estructuras corporales.
- Identificar los reparos anatómicos y todas aquellas estructuras morfológicas que se detectan en una exploración visual. -Distinguir cuando las estructuras anatómicas no
- tienen una morfología normal.
- Comparar y distinguir la anatomía normal, de una variante anatómica de la normalidad o de una alteración patológica.

CONTENIDOS

ASIGNATURA FISIOLÓGÍA HUMANA

CONTENIDO TEORICO

- Terminología, lenguaje y Nómina anatómica.
- Posición anatómica. Planos anatómicos.
- Términos de relación y movimiento.
- Concepto de tejido. Tejido epitelial. Epitelio de revestimiento y glandular. Glándulas endocrinas y exocrinas.
- Estudio histológico del tejido conjuntivo, óseo y cartilaginoso.
- Estudio histológico del tejido adiposo.
- Estudio histológico del tejido muscular.
- Estudio histológico del tejido nervioso.
- Osteología y articulaciones de la región raquídea, torácica, cintura pelviana y miembros.
- Musculatura del tronco, miembro superior e inferior.
- Cavidad abdominal. Peritoneo y cavidad peritoneal. Bazo.
- Sistema digestivo. Tubo digestivo: esófago abdominal, estómago, intestino delgado e intestino grueso.
- Sistema digestivo. Glándulas anexas: páncreas e hígado. Vías biliares. Sistema portal.
- Vísceras retroperitoneales.
- Vísceras del cuello: laringe y faringe. Círculo linfático faríngeo. Glándulas tiroideas y paratiroides. Sistema vascular cervical.
- Vísceras de la cavidad torácica. Mediastino, límites y contenido. Corazón y pericardio.
- Vísceras de la cavidad torácica. Pulmones y pleura. Árbol bronquial.
- Vísceras pélvicas: vejiga urinaria, recto, aparato genital masculino y femenino.
- Cráneo. Esqueleto del cráneo. Senos paranasales. Articulación temporomandibular. Sistema dentario. Dentición temporal, mixta y permanente. Musculatura de la cabeza.
- Cavidad bucal. Límites y contenido. Glándulas salivares. Sistema vascular cefálico.
- Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso periférico.
- Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso central.
- Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso autónomo o vegetativo.
- Órganos de los sentidos. Sentido del tacto, olfato, gusto, vista, oído y equilibrio.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Esqueleto. Estudio de la columna vertebral y del cráneo.
- Práctica 2. Esqueleto. Estudio de los miembros y de la pelvis.
- Práctica 3. Músculos del tronco: tórax, abdomen y espalda.
- Práctica 4. Músculos de los miembros.
- Práctica 5. Boca, sistema dentario. Cuello y glándula tiroidea.
- Práctica 6. Faringe y laringe.
- Práctica 7. Pulmón y mediastino.
- Práctica 8. Corazón.
- Práctica 9. Grandes vasos torácicos y cervicales.
- Práctica 10. Riñón, glándula suprarrenal, bazo y grandes vasos abdominales.
- Práctica 11. Hígado y vía biliar.
- Práctica 12. Duodeno y páncreas.
- Práctica 13. Estómago, intestino delgado y grueso
- Práctica 14. Pelvis, recto y vejiga.
- Práctica 15. Aparato genital masculino.
- Práctica 16. Aparato genital femenino.

ASIGNATURA ANATOMÍA HUMANA

CONTENIDO TEORICO

- Concepto de fisiología. Sistemas funcionales. Concepto de homeostasis.
- Membrana y potenciales celulares.
- Impulso nervioso, sinapsis y neurotransmisores.
- Músculo esquelético y contracción muscular.
- Hígado, bilis y páncreas exocrino.
- Digestión y absorción de nutrientes.
- Composición de la sangre: glóbulos rojos y blancos.
- Anatomía funcional del corazón y vasos.
- Hemodinámica, gasto cardíaco y retorno venoso.
- Actividad eléctrica y mecánica del músculo cardíaco.
- Estructura del sistema respiratorio.
- Mecánica de la respiración: volúmenes y capacidades pulmonares.
- Intercambio de gases y relación ventilación - perfusión.
- Introducción. Anatomía funcional. La nefrona.
- Líquidos corporales y depuración renal.
- Filtración glomerular. Reabsorción y secreción.
- Equilibrio iónico renal y regulación del equilibrio ácido – base.
- Fisiología endocrina: relación hipotálamo – hipófisis. Hipófisis anterior y posterior.

- Hormonas tiroideas.
- Hormonas suprarrenales.
- Páncreas endocrino y regulación metabólica del calcio y del fósforo.
- Neuronas y glías: funciones cerebrales superiores.
- Sistema nervioso autónomo, actividad motora y refleja.
- Funciones del hipotálamo en relación con la sensación de hambre y saciedad.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Determinación de grupo sanguíneo.
- Práctica 2. Sentido del Gusto.
- Práctica 3. Electrocardiografía.
- Práctica 4. Tensión Arterial.
- Práctica 5. Espirometría.

COMPETENCIAS 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
 CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- NDS4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
 FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
 FB2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	60	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	46	100
Tutorías académicas	6	100
Evaluación en aula	8	100
Estudio personal	180	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar

retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado

se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA 1.3: QUÍMICA Y BIOQUÍMICA

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Química y Bioquímica
Créditos ECTS:	18(450 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Bioquímica Química y Bioquímica de Alimentos Química General

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 18 ECTS (450 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer cuatrimestre (6 ECTS); segundo cuatrimestre (12 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC				6				
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC				6				

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los principios básicos de Química Orgánica e Inorgánica.
- Integrar las bases químicas de procesos biológicos y tecnológicos (nomenclatura y formulación, constitución, transformaciones y propiedades de la materia...).
- Comprender los problemas relacionados con las transformaciones químicas de los componentes de los alimentos dentro del propio alimento y en el interior del organismo humano.
- Conocer de la nomenclatura química de los componentes naturales y de síntesis de los alimentos.

CONTENIDOS

ASIGNATURA QUÍMICA GENERAL

CONTENIDO TEORICO

- Tabla periódica y enlace químico.
- Introducción a la Química Orgánica.
- Disoluciones.
- Termoquímica y cinética química.
- Equilibrio químico.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Medidas de seguridad, reconocimiento de los equipos de laboratorio y técnicas generales.
- Práctica 2. Preparación de disoluciones
- Práctica 3. Valoraciones ácido-base (I)
- Práctica 4. Valoraciones ácido-base (II)

ASIGNATURA BIOQUÍMICA

CONTENIDO TEORICO

- Glúcidos.
- Proteínas.
- Enzimas.
- Introducción al metabolismo y la bioenergética.
- Catabolismo de glúcidos.
- Bioquímica de la respiración celular I.
- Bioquímica de la respiración celular II.
- Biosíntesis de glúcidos.
- Metabolismo del glucógeno.
- Catabolismo lipídico.
- Biosíntesis de ácidos grasos.
- Metabolismo del colesterol.
- Catabolismo de aminoácidos.
- Destino del esqueleto carbonado de los aminoácidos.
- Integración del metabolismo en mamíferos.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Determinación de glucosa por el método de glucosa oxidasa-peroxidasa.

- Practica 2: Ley de Lambert-Beer.
- Práctica 3. Cinética enzimática: Valoración de polifenol oxidasa.
- Práctica 4. Electroforesis en geles de poliacrilamida.
- Práctica 5. Determinación cuantitativa de proteínas. Método Bradford.

ASIGNATURA QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEORICO

- Función de los glúcidos en los alimentos
- Función de los lípidos en los alimentos
- Función de las proteínas en los alimentos
- Función de las vitaminas en los alimentos
- Función de los minerales en los alimentos
- Funciones y utilización de los enzimas en los alimentos

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Determinación del contenido de Hidroximetilfurfural en mieles (HMF)
- Práctica 2. Determinación cuantitativa de proteínas. Método de Biuret
- Práctica 3. Aislamiento de las caseínas de la leche
- Práctica 4. Determinación de clorofilas en judías verdes
- Práctica 5. Determinación de la actividad amilasa de la saliva

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGC1 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
 CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
 CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
 CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
 CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
 CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
 CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
 CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
 FB7 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
 CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
 CA2 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.
 CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
 CA5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	97	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	56	100
Tutorías académicas	13	100
Evaluación en aula	14	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	81	0
Estudio personal	189	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA 1.4: PSICOLOGÍA

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Psicología
Créditos ECTS:	6(150 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Psicología

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 6 ECTS (150horas)

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el cuarto cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC				6				
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC				6				

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las distintas perspectivas psicológicas que intervienen en el ámbito de la selección alimentaria.
- Conocer y aplicar elementos básicos de entrevista entre nutricionista-paciente que facilite el cambio conductual de comportamientos disruptivos.
- Trabajar la aplicación de herramientas que permitan el diagnóstico y la evaluación previa a la intervención educativa. -Conocer el tratamiento multidisciplinar necesario para llevar a cabo en las distintas patologías alimentarias y su derivación a otro profesional.
- Conocer los aspectos básicos en técnicas de modificación de conducta y su aplicación respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

- Analizar la influencia de los medios de comunicación y la publicidad en la aparición de los Trastornos de Conducta Alimentaria.
- Crear programas de intervención social.
- Establecer criterios de comunicación efectiva que permitan una adecuada relación terapéutica entre nutricionista-paciente.
- Saber reconocer y diferenciar entre emociones y sentimientos, así como su aplicación al ámbito social.

CONTENIDOS

ASIGNATURA PSICOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la psicología. Concepto, escuelas y métodos.
- Psicología de la emoción.
- Aprendizaje Cooperativo
- La entrevista motivacional
- Teoría y modelos conceptuales de modificación de conducta.
- Aspectos psicosociales de las distintas patologías alimentarias
- Influencia de los medios de comunicación en el desarrollo de patologías alimentarias.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Visionado de la película SuperSize Me.
- Práctica 2. Determinar estilos y estrategias de afrontamiento.
- Práctica 3. Atribuciones causales y procesos afectivo – motivacionales.
- Práctica 4. Visionado documental: 21 días sin comer.
- Práctica 5. Técnicas de relajación.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGB1** 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista nutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinarios.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- FB4 Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- FB6 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- FB8 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta

materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	35	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	14	100
Tutorías académicas	6	100
Evaluación en aula	5	100
Estudio personal	90	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de

observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA 1.5: ESTADÍSTICA

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Estadística
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Estadística

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC					6			
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC					6			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Interpretar los resultados de análisis estadísticos relacionados con la nutrición, alimentación y aspectos sanitarios. -Utilizar la metodología y los diseños experimentales
- apropiados en estudios nutricionales.
- -Agrupar y representar gráficamente variables cualitativas y cuantitativas.
- -Conocer las principales medidas descriptivas de una variable estadística.
- -Conocer los fundamentos de la probabilidad.
- -Identificar y utilizar los principales modelos probabilísticos.

- -Conocer y utilizar los principios básicos en inferencia estadística para la actividad investigadora en materia sanitaria y nutricional.

CONTENIDOS

ASIGNATURA ESTADÍSTICA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción: Definición y aplicación de la Estadística en Ciencias de la Salud.
- Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias.
- Medidas descriptivas de una variable estadística.
- Fundamentos de probabilidad.
- Algunos modelos probabilísticos.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGH1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias

- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- SP2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- FB3 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- FB8 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinaria e interdisciplinaria los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	20	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	32	100
Tutorías académicas	4	100
Evaluación en aula	4	100
Estudio personal	90	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir

trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar

las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:
MODALIDAD PRESENCIAL**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA 1.6: ANTROPOLOGÍA

Módulo al que pertenece:	MATERIAS BÁSICAS
Denominación de la materia:	Antropología
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	Alimentación y Cultura

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el cuarto cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Biología Celular	BSC	6							
Microbiología Alimentaria	BSC	6							
Fisiología Humana	BSC		6						
Anatomía Humana	BSC		6						
Bioquímica	BSC		6						
Química y Bioquímica de Alimentos	BSC		6						
Química General	BSC	6							
Psicología	BSC					6			
Estadística	BSC	6							
Alimentación y Cultura	BSC					6			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los conceptos básicos que sustentan la capacidad de análisis y razonamiento.
- Evaluar con rigor los diversos métodos y técnicas para el análisis de la información de las asignaturas que componen el módulo.
- Demostrar compromiso con la autoevaluación y el continuo desarrollo profesional.
- Conocer y poner en práctica el modo y la dinámica de trabajar en equipo con un comportamiento serio y profesional.
- Elaborar documentos de calidad de forma sistemática y rigurosa.

- Demostrar disposición para contribuir y responder a los cambios en las políticas y prácticas educativas.
- Demostrar preocupación por las distintas culturas alimentarias y su gestión en el plano de la dietética y la nutrición.
- Demostrar capacidad para reflexionar sobre los cambios alimentarios en el sistema político-económico así como sobre las distintas enfermedades relacionadas con la alimentación y su implicación sociocultural.

CONTENIDOS

ASIGNATURA ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción nutrición y alimentación
- La alimentación en la evolución humana I
- La alimentación en la evolución humana II
- El comportamiento alimentario
- La alimentación en las bases del sistema económico y social
- El comensal del siglo XXI
- Trastornos del comportamiento alimentario

CONTENIDO PRÁCTICO

- Seminario 1. La antropología de la alimentación
- Seminario 2. Antropología física
- Seminario 3. La obesidad desde las ciencias sociales
- Seminario 4. La investigación en ciencias sociales

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGB1** 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
- CGB2** 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

- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT12 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- FB5 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- FB8 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.
- FB10 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta

materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	30	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	20	100
Tutorías académicas	5	100
Evaluación en aula	5	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	20	0
Estudio personal	70	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

El módulo de Ciencia de los Alimentos está constituido a su vez por 2 materias: Composición y Calidad de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos.

MÓDULO	
Créditos ECTS:	25.5 ECTS
Carácter:	Mixto (OBL/OPT)

MATERIA: COMPOSICIÓN Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Módulo al que pertenece:	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Denominación de la materia:	Composición y calidad de los alimentos
Créditos ECTS:	15 (375 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	Bromatología (OBL) Análisis de Alimentos (OBL) Análisis Sensorial de Alimentos (OPT)

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 15 ECTS (375 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el segundo cuatrimestre (6 ECTS); quinto cuatrimestre (9 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Bromatología	OBL		6						
Análisis de Alimentos	OBL					4,5			
Análisis Sensorial de Alimentos	OPT					4,5			
Tecnología de los Alimentos	OBL						6		
Tecnología Culinaria	OBL							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Analizar los principales los procesos de obtención de los alimentos relacionándolos adecuadamente con la composición de los mismos.
- Preparar presentaciones y exponerlas en público utilizando terminología específica de ciencia de los alimentos.
- Conocer la composición y el valor nutritivo de los alimentos.
- Saber que propiedades físico-químicas tiene cada alimento y aplicarlo al control de calidad.
- Conocer los procesos básicos de obtención de alimentos.
- Comprender la importancia del muestreo y saber aplicar diferentes procesos de tratamiento de muestra para acondicionarla al proceso de medida.
- Describir cómo se ha de realizar la conservación y el almacenaje de la muestra desde su toma hasta que empieza el proceso analítico.
- Saber aplicar la teoría de errores y la estadística a la metodología química.
- Saber expresar e interpretar los resultados analíticos obtenidos.
- Desarrollar el sentido crítico que permita seleccionar, ante un problema determinado, el procedimiento a emplear y las técnicas analíticas adecuadas que aseguren la calidad esperada en los resultados.
- Aplicar procedimientos estándares de ensayo de análisis de alimentos.
- Realizar con precisión los cálculos de concentraciones de especies químicas en alimentos.
- Expresar los resultados analíticos de forma correcta y en unidades del sistema internacional

CONTENIDOS

ASIGNATURA BROMATOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

- Bromatología.
- Los alimentos.
- Calidad de los alimentos.
- Propiedades sensoriales de los alimentos.
- Estabilidad de los alimentos.
- Aditivos alimentarios.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos lácteos.
- Huevo y ovoproductos
- Pescados y mariscos
- Frutos secos.
- Productos cárnicos

- Grasas y aceites.
- Hortalizas y verduras
- Legumbres
- Frutas y productos derivados.
- Azúcares y miel.
- Bebidas alcohólicas.
- Café, té, cacao y productos derivados.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Practica 1. Etiquetado nutricional.
- Practica 2. Control de calidad de leche y derivados.
- Práctica 3. Pardeamiento enzimático.
- Práctica 4. Parámetros de calidad de harinas.
- Prácticas 5. Control higiénico y calidad del huevo.
- Práctica 6. Control de calidad de las conservas.

ASIGNATURA ANÁLISIS DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEORICO

- Introducción al análisis de alimentos.
- Protocolo de análisis y toma de muestras.
- Determinación de componentes mayoritarios.
- Análisis de alimentos de origen animal.
- Análisis de alimentos de origen vegetal.
- Análisis de vitaminas.
- Análisis de aditivos y contaminantes.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Determinación de componentes mayoritarios en alimentos: humedad por desecación en estufa; cenizas y grasa por el método de Soxhlet.
- Práctica 2. Determinación de almidón en productos cárnicos.
- Práctica 3. Determinación cromatográfica de ácidos grasos, acidez e índice de peróxidos en aceites vegetales.
- Práctica 4. Detección de cafeína en bebidas por cromatografía.
- Práctica 5. Determinación volumétrica de vitamina C y carotenoides totales (provitamina A), en zumos comerciales.
- Práctica 6. Investigación de aditivos: colorantes, agua oxigenada, ácido bórico y edulcorantes artificiales en diferentes alimentos.

- Práctica 7. Detección de alérgenos en alimentos mediante inmunoensayo.

ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción al análisis sensorial.
- Los sentidos humanos.
- La percepción sensorial.
- Umbrales sensoriales.
- Metodología general del análisis sensorial.
- Preparación de una prueba sensorial.
- Selección y entrenamiento de un panel de catadores.
- Pruebas sensoriales.
- Análisis sensorial descriptivo.
- Pruebas con consumidores.
- Análisis sensorial de diversos productos.
- Publicaciones. Casos prácticos. Desarrollo e investigación.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Prueba de la sensibilidad gustativa.
- Práctica 2. Pruebas: Triangular y clasificación.
- Práctica 3. Análisis sensorial de alimentos.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGC1 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
- CGF2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista nutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CA2 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.
- CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CA4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CA5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

H6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	58	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	70	100
Tutorías académicas	10	100
Evaluación en aula	12	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	64.5	0
Estudio personal	93	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos,

resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Módulo al que pertenece:	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Denominación de la materia:	Tecnología de los alimentos
Créditos ECTS:	10.5 (262.5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Tecnología de los Alimentos Tecnología Culinaria

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 10.5 ECTS (262.5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el sexto cuatrimestre (6 ECTS); séptimo cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Bromatología	OBL		6						
Análisis de Alimentos	OBL					4,5			
Análisis Sensorial de Alimentos	OPT					4,5			
Tecnología de los Alimentos	OBL						6		
Tecnología Culinaria	OBL							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Demostrar conocimiento de las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los diferentes tratamientos a los que son sometidos durante el procesado o la conservación.
- Conocer y poner en práctica todas las etapas que afectan al alimento, desde la obtención de materias primas hasta el producto acabado que se dirige al consumidor.
- Demostrar conocimiento de las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los diferentes tratamientos a los que son sometidos durante el procesado o la conservación.
- Demostrar preocupación por temas medioambientales, conociendo procesos para el aprovechamiento de subproductos de la industria agroalimentaria.

CONTENIDOS

ASIGNATURA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDO TEORICO

- Limpieza, selección y clasificación de alimentos
- Reducción de tamaño
- Mezclado y moldeo.
- Procesos de separación.
- Introducción a la conservación de alimentos.
- Conservación de alimentos por calor.
- Conservación de alimentos por frío.
- Conservación basada en la reducción de la actividad del agua.
- Otros procesos de conservación de alimentos.
- Envasado de los alimentos

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Métodos de transmisión de calor en alimentos envasados.
- Práctica 2. Determinación de la actividad del agua de alimentos.
- Práctica 3. Métodos de conservación de alimentos (Deshidratación, Concentración, Secado por aspersion, Liofilización).

ASIGNATURA TECNOLOGÍA CULINARIA

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción a la tecnología culinaria.
- Métodos básicos de cocinado.
- Tipos de Cocción.
- Procesado culinario de carnes.
- Procesado culinario de pescados.
- Procesado culinario de huevos.
- Tecnología culinaria de Cereales y Pasta.
- Procesado culinario de Hortalizas y Verduras.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1: Estudio de las transformaciones que sufren los alimentos durante el cocinado así como, la influencia que factores como el tiempo, la temperatura

- y procedimiento culinario empleado tienen sobre sus características organolépticas.
- Práctica 2: Elaboración de diferentes preparaciones culinarias (espumas, geles).
- Práctica 3: Tecnología culinaria del huevo. Aplicación culinaria de las propiedades coagulante, emulsionante y espumante del huevo.
- Práctica 4: Tecnología culinaria de la harina.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGC1 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
- CGC2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
- CGG3 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de

- recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista nutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinarios.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CA2 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.
- CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CA4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CA7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	43	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	48	100
Tutorías académicas	6	100
Evaluación en aula	8	100

Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	25	0
Estudio personal	42.5	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de

laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD

El módulo de Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud está constituido a su vez por 3 materias: Dietética, Nutrición y Fisiopatología y farmacología aplicada.

MÓDULO	
Créditos ECTS:	67.5 ECTS
Carácter:	Mixto (OBL/OPT)

MATERIA: NUTRICIÓN

Módulo al que pertenece:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Denominación de la materia:	Nutrición
Créditos ECTS:	28.5 (712,5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Nutrición Humana Nutrición en distintas etapas de la vida Nutrición Clínica I Nutrición Clínica II Nutrición y Deporte

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 28.5 ECTS (712,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el tercer cuatrimestre (12 ECTS); cuarto cuatrimestre (6 ECTS); sexto cuatrimestre (6 ECTS); séptimo cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Dietética	OBL			6					
Dietética Aplicada I	OBL						6		
Dietética Aplicada II	OBL							6	
Nutrición Humana	OBL			6					

Nutrición en distintas etapas de la vida	OBL	6	
Nutrición Clínica I	OBL	6	
Nutrición Clínica II	OBL		6
Nutrición y Deporte	OBL		4,5
Bioquímica Clínica	OBL	4,5	
Farmacología Aplicada	OBL		6
Fisiopatología	OBL	6	
Alteraciones del Comportamiento Alimentario	OPT		4,5

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Contextualizar la terminología específica en el campo de las ciencias de la nutrición y de la alimentación.
- -Analizar las principales consecuencias fisiológicas y metabólicas del defecto o exceso de macronutrientes y micronutrientes.
- -Identificar las funciones energéticas y estructurales de los macronutrientes y micronutrientes.
- -Describir los procesos metabólicos que tienen lugar en los periodos posabsortivo e interdigestivo.
- -Analizar los diferentes sistemas de regulación del hambre y la saciedad.
- -Conocer los cambios fisiológicos que se producen en cada una de las etapas de la vida.
- -Conocer la relación entre crecimiento y nutrición.
- -Saber la composición de la leche materna y sus beneficios.
- -Establecer las pautas de inicio de la alimentación complementaria.
- -Conocer las recomendaciones dietéticas en cada etapa de la vida, desde la pregestación hasta la vejez.
- -Plantear y resolver adecuadamente diversos problemas del ámbito nutricional clínico.
- -Resolver problemas nutricionales por exceso. Obesidad. -Resolver problemas nutricionales por defecto. Desnutriciones. -Plantear soluciones nutricionales en el ámbito de los recursos seleccionados para tal fin.
- -Plantear soportes nutricionales dietoterápicos en base a sus patologías y fines terapéuticos propuestos.
- -Revolver problemas de adaptación.
- -Conocer al deportista desde un punto de vista bioquímico y fisiológico, lo que llevará a un mayor entendimiento del especial funcionamiento de los diferentes sistemas que constituyen la fisiología del deportista.
- -Exponer de forma clara las recomendaciones nutricionales a los deportistas.

- -Emplear de forma adecuada la terminología científica específica de la nutrición deportiva.
- -Comprender textos científicos relacionados con la materia, pudiendo discernir, tras un adecuado entendimiento de la materia, entre ciencia y pseudociencia.
- -Aplicar los conocimientos teóricos dentro del campo del rendimiento deportivo.
- -Adquirir la capacidad para determinar las especiales necesidades del deportista de forma individualizada.
- -Resolver adecuadamente los diversos problemas asociados al comportamiento alimentario.
- -Conocer las bases psicológicas que acontecen en las elecciones alimentarias y en los trastornos de la alimentación. -Conocer los fundamentos psiquiátricos que acontecen en cualquier trastorno del comportamiento alimentario.

CONTENIDOS

NUTRICIÓN HUMANA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción general.
- Utilización nutritiva de Hidratos de Carbono.
- Utilización nutritiva de Fibra.
- Utilización nutritiva de Proteínas.
- Utilización nutritiva de Lípidos.
- Utilización nutritiva de Vitaminas.
- Utilización nutritiva de Minerales.
- El agua en la nutrición.
- Regulación del hambre y la saciedad.
- Nutrigenómica

NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

CONTENIDO TEORICO

- Nutrición durante el embarazo y la lactancia.
- Crecimiento y Nutrición.
- Necesidades nutricionales en la primera infancia.
- Alimentación durante el primer año de vida.
- Alimentación del niño de 1 a 3 años.
- Alimentación del niño preescolar y escolar.
- Alimentación y problemas nutricionales en la adolescencia.

- Nutrición en la edad adulta.
- Nutrición y vejez.
- Nutrigenómica

NUTRICIÓN CLÍNICA I

CONTENIDO TEORICO

- Introducción General.
- El método Científico en Nutrición Clínica.
- Desnutrición. Métodos de valoración nutricional en la clínica.
- Dietas de textura modificada en complicaciones mecánicas o estructurales.
- Nutrición y Enfermedad Inflamatoria Intestinal.
- Nutrición y Diabetes.
- Nutrición y tratamiento en pacientes con disfagia motora y/o mecánica.
- Nutrición y cáncer.
- Nutrición Enteral.
- Nutrición Parenteral.

NUTRICIÓN CLÍNICA II

CONTENIDO TEORICO

- Nutrición y obesidad.
- Nutrición e hiperlipemias.
- Desnutrición. Respuesta metabólica al ayuno.
- Respuesta al estrés.
- Nutrición en el gran estresado. Politraumatizado y quemado
- Nutrición en Insuficiencia renal.
- Nutrición en enfermedades hepato biliares y pancreáticas.
- Nutrición en enfermedades neurodegenerativas.
- Nutrición y errores innatos del metabolismo.
- Nutrición y alergias alimentarias.

NUTRICIÓN Y DEPORTE

CONTENIDO TEORICO

- Sistemas energéticos durante el ejercicio.
- Estado ácido-base: acidosis metabólica del deportista.
- Músculo esquelético. Contracción muscular.
- Respuesta y adaptación cardiovascular al ejercicio.

- Respuesta y adaptación respiratoria al ejercicio.
- Consumo de oxígeno: bases y aplicaciones.
- Regulación térmica y ejercicio.
- Respuesta y adaptación hematológica al ejercicio.
- Respuesta y adaptación gastrointestinal al ejercicio.
- Regulación hormonal del ejercicio.
- Alimentación del deportista.
- Valoración nutricional.
- Hidratos de carbono y rendimiento deportivo.
- Lípidos y rendimiento deportivo.
- Proteínas y rendimiento deportivo.
- Vitaminas y minerales y rendimiento deportivo.
- Necesidades hídricas en el deportista.
- Dietas pre, per y post-competitivas.
- Nutrición en deportes de especial requerimiento.
- Requerimientos por deportes.
- Alimentación en el niño deportista.
- Alimentación en el deportista veterano.
- Nutrición y la Triada de la mujer deportista.
- Ayudas ergogénicas.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA1 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
- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGB2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGC3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CGD1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional

- CGD2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CGD4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- CGD5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- NDS4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

- NDS19 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- NDS20 Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- NDS21 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- NDS22 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- NDS23 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- NDS2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- NDS3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- NDS5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- NDS6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- NDS7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- NDS8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- NDS9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- NDS10 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.
- NDS11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- NDS16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- NDS18 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- FB7 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CA2 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.
- NDS1 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	161	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	84	100
Tutorías académicas	19	100
Evaluación en aula	21	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	120	0
Estudio personal	307.5	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia,

consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: DIETÉTICA

Módulo al que pertenece:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Denominación de la materia:	Dietética
Créditos ECTS:	18 (450 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Dietética Dietética Aplicada I Dietética Aplicada II

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 18 ECTS (450 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el tercer cuatrimestre (6 ECTS); sexto cuatrimestre (6 ECTS); séptimo cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Dietética	OBL			6					
Dietética Aplicada I	OBL						6		
Dietética Aplicada II	OBL							6	
Nutrición Humana	OBL			6					
Nutrición en distintas etapas de la vida	OBL			6					
Nutrición Clínica I	OBL				6				
Nutrición Clínica II	OBL						6		
Nutrición y Deporte	OBL							4,5	
Bioquímica Clínica	OBL				4,5				
Farmacología Aplicada	OBL					6			
Fisiopatología	OBL			6					
Alteraciones del Comportamiento Alimentario	OPT					4,5			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Realizar dietas equilibradas para los diferentes tipos de población.
- -Calcular las necesidades calóricas de cada persona.

- -Realizar entrevistas adecuadas para poder detectar el tipo de alimentación que realiza la población.
- -Plantear una encuesta para obtener la mayor información posible.
- -Realizar una historia clínica completa e interpretarla.
- -Conocer la metodología de ciencias de la salud.
- -Distribuir el número de ingestas y las necesidades calóricas de un individuo en función de sus características personales, profesionales y sus hábitos de vida.
- -Calcular las necesidades calóricas individuales de cada paciente.
- -Plantear objetivos específicos en cuanto a hábitos alimentarios de cada paciente.
- -Establecer pautas dietéticas para individuos concretos.
- -Realizar modificaciones dietéticas en función de las necesidades individuales del paciente.
- -Diseñar programas de intervención nutricional para individuos o colectividades.
- -Detectar posibles déficits nutricionales.
- -Plantear y resolver adecuadamente diversos problemas del ámbito nutricional clínico.
- -Resolver problemas nutricionales por exceso. Obesidad.
- -Resolver problemas nutricionales por defecto. Desnutriciones.
- -Plantear soluciones nutricionales en el ámbito de los recursos seleccionados para tal fin.
- -Plantear soportes nutricionales dietoterápicos en base a sus patologías y fines terapéuticos propuestos.
- -Resolver problemas de adaptación.

CONTENIDOS

DIETÉTICA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la Dietética.
- Valoración Nutricional.
- Análisis de la composición corporal.
- Guías Alimentarias: redacción y elaboración.
- Tablas de composición de alimentos.
- Raciones de alimentos. Tablas de intercambios de nutrientes.
- Dieta saludable para la población general.
- Soportes informáticos relacionados con la nutrición y dietética.

DIETÉTICA APLICADA I

CONTENIDO TEORICO

- Introducción general.
- Elaboración de dietas en la mujer gestante
- Elaboración de dietas en la infancia
- Elaboración de dietas en el adulto
- Elaboración de dietas en la edad avanzada
- Elaboración de dietas modificadas en el contenido energético
- Elaboración de dietas modificadas en el contenido hidrocarbonato
- Elaboración de dietas modificadas en el contenido lipídico
- Elaboración de dietas modificadas en el contenido proteico
- Elaboración de dietas modificadas en el contenido mineral
- Dietas Alternativas

DIETÉTICA APLICADA II

CONTENIDO TEORICO

- Valoración y realización de casos prácticos para conocer el estado nutricional en el aspecto patológico clínico.
- Valoración y búsqueda de datos con evidencia científica.
- Valoración de requerimientos calóricos y de los distintos macronutrientes. Casos clínicos.
- Realización de dietas en textura modificada. Casos clínicos.
- Realización de dietas en la Enfermedad Inflamatoria Intestinal. Casos clínicos.
- Realización de dietas de Diabetes tipo 1 y Tipo 2. Casos clínicos.
- Valoración del tipo y grado de disfagia.(Control Volumen Viscosidad) Casos clínicos.
- Realización de dietas en Nutrición y cáncer. Casos clínicos.
- Realización de Dietas en la Obesidad. Dietas hipocalóricas. Casos Prácticos.
- Realización de dietas en metabulopatías. Fenilcetonuria, , Enfermedad de Jarabe de Arce, Glucogenosis, Enfermedades del Ciclo de la Urea. Casos clínicos.
- Realización de dietas en dislipemias. Hipercolesterolemias, hipertrigliceridemias. Casos clínicos.
- Realización de dietas en Insuficiencia Hepática. Casos clínicos.
- Realización de dietas en Insuficiencia Renal. Casos clínicos.
- Utilización y seguimiento en Nutrición Enteral. Casos clínicos.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGD3 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
- CGA1 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
- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGB1 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
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGC3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CGD5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- CGG1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- NDS4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- NDS20 Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- NDS21 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- NDS22 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- NDS23 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- NDS2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- NDS3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- NDS5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- NDS6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- NDS7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- NDS8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- NDS9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- NDS10 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.

- NDS11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- NDS12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- NDS13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- NDS16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- NDS17 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- FB8 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.
- CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CA2 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.
- CA5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- NDS1 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	42	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	108	100
Tutorías académicas	14.5	100
Evaluación en aula	15.5	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	90	0
Estudio personal	180	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los

ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: FISIOPATOLOGÍA Y FARMACOLOGÍA APLICADA

Módulo al que pertenece:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Denominación de la materia:	Fisiopatología y farmacología aplicada
Créditos ECTS:	21 (525 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	Bioquímica Clínica (OBL) Farmacología Aplicada (OBL) Fisiopatología (OBL) Alteraciones del Comportamiento Alimentario (OPT)

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 21 ECTS (525 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el tercer cuatrimestre (6 ECTS); cuarto cuatrimestre (4.5 ECTS); quinto cuatrimestre (10.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Dietética	OBL			6					
Dietética Aplicada I	OBL						6		
Dietética Aplicada II	OBL							6	
Nutrición Humana	OBL			6					
Nutrición en distintas etapas de la vida	OBL			6					
Nutrición Clínica I	OBL				6				
Nutrición Clínica II	OBL						6		
Nutrición y Deporte	OBL							4,5	
Bioquímica Clínica	OBL				4,5				
Farmacología Aplicada	OBL					6			
Fisiopatología	OBL			6					
Alteraciones del Comportamiento Alimentario	OPT					4,5			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, especialmente médicos y farmacéuticos, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- -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, en materia sanitaria y nutricional.
- -Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- -Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- -Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- -Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- -Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- -Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición (anemia, celiaquía, obesidad, diabetes, patología cardiovascular, etc.).

CONTENIDOS

BIOQUÍMICA CLÍNICA

CONTENIDO TEORICO

- Alteraciones bioquímicas del metabolismo glucídico: Hiperglucemia e Intolerancias glucídicas. Hipoglucemia.
- Alteraciones bioquímicas del metabolismo lipídico: Lípidos y lipoproteínas plasmáticas como marcadores de aterosclerosis. Trastornos endógenos del metabolismo de las lipoproteínas plasmáticas. Lipidosis
- Alteraciones bioquímicas del metabolismo proteico: Aminoacidopatías y acidemias orgánicas. Alteraciones del catabolismo de los aminoácidos aromáticos.
- Defectos del ciclo de la urea y alteraciones relacionadas causantes de hiperamonemia. Alteraciones del metabolismo de los aminoácidos ramificados.
- Defectos del metabolismo de los aminoácidos azufrados. Alteraciones del metabolismo de la histidina. Alteraciones del metabolismo de alanina.
- Alteraciones de las catecolaminas y de la serotonina.
- Alteraciones del metabolismo de las purinas y pirimidinas
- Alteraciones bioquímicas del metabolismo del calcio, fosfato y magnesio

- Alteraciones bioquímicas del metabolismo del hierro y de la hemoglobina
- Alteraciones bioquímicas asociadas a: malnutrición proteica, estados hipercatabólicos y obesidad.
- Control bioquímico clínico de la nutrición artificial
- Alteraciones bioquímicas nutricionales relacionadas con las vitaminas

FISIOPATOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la patología general.
- Genética y patología.
- Fundamentos de inmunología. Inflamación.
- Los agentes vivos y los agentes químicos como causa de enfermedad.
- Fisiopatología de las neoplasias.
- La función respiratoria: semiología. Insuficiencia respiratoria.
- Fisiopatología del asma, bronquitis crónica, neumonías y neoplasias pulmonares.
- Exploración y manifestaciones de la patología cardíaca. Insuficiencia cardíaca.
- Fisiopatología de la circulación coronaria.
- Fisiopatología del pericardio y valvulopatías.
- Fisiopatología de la circulación periférica. Fisiopatología de la tensión arterial.
- Insuficiencia circulatoria aguda.
- Fisiopatología del esófago y del estómago.
- Fisiopatología del intestino.
- Fisiopatología del hígado, vías biliares y páncreas.
- Manifestaciones de la patología renal. Síndromes renales. Insuficiencia renal.
- Fisiopatología de las vías urinarias.
- Fisiopatología de la serie roja.
- Fisiopatología de los leucocitos.
- Fisiopatología de la hemostasia.
- Fisiopatología de la motilidad voluntaria y de la sensibilidad. Fisiopatología de los núcleos de la base.
- Fisiopatología de la corteza cerebral. Epilepsia.
- Fisiopatología vascular cerebral.
- Fisiopatología de las enfermedades óseas.
- Fisiopatología de las articulaciones.
- Fisiopatología del eje hipotálamo-hipófisis.
- Fisiopatología tiroidea y paratiroidea.
- Fisiopatología de la glándula suprarrenal.
- Fisiopatología de las gónadas.
- Fisiopatología del metabolismo hidrocarbonado, lipídico y proteico.
- Desnutrición. Obesidad.

FARMACOLOGÍA APLICADA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción a la farmacología.
- Farmacocinética absorción y distribución de fármacos.
- Farmacodinamia. Mecanismo de acción.
- Conceptos básicos de interacciones entre alimentos y medicamentos.
- Efectos de los alimentos en la absorción y biodisponibilidad de los fármacos.
- Efectos de la alimentación en la distribución, metabolización y excreción de los fármacos.
- Interacciones entre alimentos y medicamentos en la población geriátrica.
- Efectos de la alimentación sobre fármacos que actúan en el sistema nervioso central.
- Efectos de la alimentación sobre fármacos que actúan en los sistemas digestivo y genitourinario.
- Efectos de la alimentación sobre fármacos que actúan en el sistema respiratorio.
- Efectos de la alimentación sobre fármacos antiinfecciosos.
- Efectos de la alimentación sobre fármacos que actúan en el sistema cardiovascular.
- Interacción de la alimentación sobre fármacos antidiabéticos.
- Interacción de la alimentación sobre fármacos antineoplásicos orales.
- Interacción tabaco-fármacos
- Interacciones fármaco-alcohol

ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

CONTENIDO TEORICO

- Introducción: antecedentes históricos de los trastornos del comportamiento alimentario y los problemas de malnutrición.
- Bases neurobiológicas del comportamiento alimentario.
- Trastornos del comportamiento alimentario: Anorexia y Bulimia.
- Tratamientos dietéticos-conductuales en los trastornos del comportamiento alimentario.
- Prevención de los trastornos del comportamiento alimentario.
- Estudio de otros trastornos del comportamiento alimentario y de la imagen corporal.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGD3 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
- CGA1 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
- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGB2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGD2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CGD4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- CGD5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- CGE3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- NDS4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- SP6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- NDS19 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- NDS21 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- NDS22 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- NDS23 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- NDS2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- NDS3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- NDS6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- NDS8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

- NDS9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- NDS10 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.
- NDS11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- NDS13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- NDS16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- FB1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- FB2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- FB4 Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- FB7 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- FB8 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.
- FB10 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- NDS1 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	117	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	60	100
Tutorías académicas	15	100
Evaluación en aula	18	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	83	0
Estudio personal	232	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

El módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad está constituido a su vez por 5 materias: Restauración Colectiva, Inocuidad Alimentaria, Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE, Economía y Gestión Empresarial y Desarrollo de Nuevos Alimentos.

MÓDULO	
Créditos ECTS:	33 ECTS
Carácter:	Mixto (OBL/OPT)

MATERIA: INOCUIDAD ALIMENTARIA

Módulo al que pertenece:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Denominación de la materia:	Inocuidad Alimentaria
Créditos ECTS:	13.5 (337,5 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	Higiene de Alimentos (OBL) Toxicología Alimentaria (OBL) Gestión de la Inocuidad Alimentaria (OPT)

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 13.5 ECTS (337,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el tercer cuatrimestre (4.5 ECTS); cuarto cuatrimestre (4.5 ECTS); séptimo cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Restauración Colectiva	OBL					6			
Higiene de Alimentos	OBL			4,5					
Toxicología Alimentaria	OBL				4,5				
Gestión de la Inocuidad Alimentaria	OPT							4,5	

Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	OBL	4,5
Economía y Gestión Empresarial	OBL	4,5
Desarrollo de Nuevos Alimentos	OPT	4,5

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Identificar los principales factores que provocan la aparición de enfermedades relacionadas con los alimentos.
- -Conocer los procedimientos básicos que sirven de base a los códigos de buenas prácticas en la producción de alimentos. -Conocer los principales sistemas de calidad de aplicación al sector alimentario.
- -Conocer y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- -Conocer los principios básicos del Análisis de Riesgos.
- -Valorar la importancia de la trazabilidad y su aplicación en seguridad alimentaria.
- -Identificar los principales factores que provocan la aparición de enfermedades relacionadas con los alimentos.
- -Conocer los procedimientos básicos que sirven de base a los códigos de buenas prácticas en la producción de alimentos. -Conocer los principales sistemas de calidad de aplicación al sector alimentario.
- -Conocer y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- -Conocer los principios básicos del Análisis de Riesgos. -Valorar la importancia de la trazabilidad y su aplicación en seguridad alimentaria.
- -Conocer el sistema de trazabilidad.
- -Conocer las fuentes legales de criterios microbiológicos de alimentos. - Interpretar los programas de muestreo de aplicación en alimentos.
- -Analizar los factores contribuyentes y desencadenantes de los procesos de contaminación de los alimentos.
- -Conocer los fundamentos de la microbiología predictiva.
- -Aplicar las principales técnicas de análisis microbiológico.
- -Valorar las estrategias de protección del consumidor en materia alimentaria.
- -Conocer la evolución de los datos epidemiológicos y valorar el impacto de las modificaciones incluidas en materia de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

HIGIENE

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción a la higiene de alimentos.
- Introducción a la seguridad alimentaria.
- Principales peligros vehiculados por los alimentos.
- Peligros biológicos.
- Métodos de control: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- Higiene de los productos de origen animal
- Higiene de alimentos vegetales

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Introducción al trabajo en laboratorio de microbiología. Descripción del instrumental y aparatos más importantes. Preparación de material para el análisis de alimentos. Técnicas rápidas de análisis.
- Práctica 2. Análisis microbiológico de carne: recuento de aerobios mesófilos totales, *S. aureus*, y enterobacterias. Presentación de los distintos tipos de siembra. Interpretación de resultados de recuento.
- Práctica 3. Análisis microbiológico de leche: recuento de recuento de aerobios mesófilos totales, *S. aureus*, y *E. coli*. Control microbiológico de superficies y manipuladores.

TOXICOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

- Introducción. Concepto de Toxicología alimentaria. Toxicología y alimentación. Principios generales de la Toxicología.
- El fenómeno tóxico. Relaciones dosis-respuesta. Mecanismo de acción de los tóxicos.
- Mecanismo de acción de los tóxicos; absorción, distribución, biotransformación y eliminación de los tóxicos.
- Sustancias naturales tóxicas de los alimentos. Tóxicos y antinutrientes.
- Sustancias tóxicas resultantes de la Tecnología alimentaria.
- Sustancias tóxicas procedentes de la alteración química de los alimentos.
- Sustancias tóxicas procedentes del empleo de los aditivos alimentarios.
- Sustancias tóxicas procedentes de la contaminación química de los alimentos.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Protocolo para el análisis de agua.
- Práctica 2. Determinación de residuos de diferentes tóxicos en alimentos
- Práctica 3. Resolución de supuestos prácticos

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDO TEORICO

- Seguridad en los alimentos
- Seguridad en la producción en la ISO 22000:2005
- Seguridad en el procesado
- Seguridad en la venta
- Seguridad en el consumo
- Autoridades en materia de Seguridad Alimentaria
- Sistema de Alerta. Trazabilidad
- Protección y defensa del consumidor

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGB1 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
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGC4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- CGF1 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
- CGG1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- CGG2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
- CGG3 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

- CGG4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal Implicado en el servicio de restauración
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- H8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

- H1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- H2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- H3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- H4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- H5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- H6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	53	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	62	100
Tutorías académicas	8	100
Evaluación en aula	12	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	72	0
Estudio personal	130.5	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar

retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado

se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: RESTAURACIÓN COLECTIVA

Módulo al que pertenece:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Denominación de la materia:	Restauración Colectiva
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Restauración Colectiva

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el quinto cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Restauración Colectiva	OBL					6			
Higiene de Alimentos	OBL			4,5					
Toxicología Alimentaria	OBL				4,5				
Gestión de la Inocuidad Alimentaria	OPT							4,5	
Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	OBL							4,5	
Economía y Gestión Empresarial	OBL						4,5		
Desarrollo de Nuevos Alimentos	OPT							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Distinguir entre los diferentes servicios de restauración existentes.
- -Diseñar un plan de APPCC. -Elaborar una hoja de costes de una elaboración culinaria.
- -Identificar los riesgos/peligros existentes en una instalación o proceso dedicado a la elaboración o servicio de comidas. -Poner y servir una mesa de manera correcta según
- el tipo de comida del que se trate.

CONTENIDOS

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción. Definición. Tipos. Evolución y situación actual.
- Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Principio de marcha adelante. Características de las distintas zonas de la industria de la restauración colectiva.
- Condiciones Higiénico-Sanitarias de los establecimientos de restauración.
- Tipos de cocinas. Cocina en cadena caliente, fría, envasado al vacío.
- Los alimentos preparados. Concepto y clasificación. Requisitos de las comidas preparadas. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta. Envasado y etiquetado. Normas microbiológicas.
- Aplicación del Sistema APPCC. Diagrama de flujo de los establecimientos.
- Limpieza y desinfección. Características de la suciedad. Estrategias de limpieza y desinfección. Control DDD.
- Los manipuladores de alimentos.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Elaboración de un plan de APPCC de un plato elaborado en caliente.
- Práctica 2. Nuevas técnicas y aplicaciones culinarias
- Práctica 3. Protocolo y decoración de platos
- Práctica 4. Visita a una empresa de restauración colectiva

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGB3** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGF1** 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
- CGG1** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- CGG2** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
- CGG4** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal Implicado en el servicio de restauración
- CB1** Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por

medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT12 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- H8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- H1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- H2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- H3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- H4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	30	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	22	100
Tutorías académicas	4	100
Evaluación en aula	4	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	30	0
Estudio personal	60	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: REGULACIÓN NUTRICIONAL Y ALIMENTARIA EN LA UE

Módulo al que pertenece:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Denominación de la materia:	Regulación nutricional y alimentaria en la UE
Créditos ECTS:	4.5 (112,5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Regulación nutricional y alimentaria en la UE

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 4.5 ECTS (112,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el séptimo cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Restauración Colectiva	OBL					6			
Higiene de Alimentos	OBL			4,5					
Toxicología Alimentaria	OBL				4,5				
Gestión de la Inocuidad Alimentaria	OPT							4,5	
Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	OBL							4,5	
Economía y Gestión Empresarial	OBL						4,5		
Desarrollo de Nuevos Alimentos	OPT							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Conocer las fuentes legislativas relacionadas con la seguridad alimentaria.
- -Diferenciar las distintas normas del sistema legislativo.
- -Conocer el proceso de preparación de los textos legislativos.
- -Conocer las aplicaciones de los principios de seguridad alimentaria relacionados con la identificación de los alimentos y la gestión de situaciones de riesgo.
- -Conocer los principales contenidos de los códigos de alimentos, CAE y Codex Alimentarius.
- -Identificar las normas de obligado cumplimiento que afectan a la seguridad de los alimentos, a su etiquetado y comercialización.
- -Reconocer los sistemas de normas de calidad de carácter voluntario.

- -Conocer las fuentes legislativas relacionadas con la publicidad y las alegaciones nutricionales de los alimentos.
- -Conocer los objetivos y principales contenidos del sistema de autorregulación de la publicidad de los productos alimentarios (código PAOS).
- -Conocer la legislación relacionada con el etiquetado nutricional de los alimentos.
- -Conocer e interpretar los principales contenidos de la ley general de defensa de los consumidores relacionados con el consumo de alimentos.
- -Conocer los sistemas de protección de los consumidores de alimentos.
- -Conocer los principales aspectos relacionados con el control de los alimentos y las herramientas para el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- -Analizar la importancia del registro general sanitario de los alimentos como protección del consumidor.

CONTENIDOS

CONTENIDO TEÓRICO

- El Derecho alimentario.
- El Derecho Alimentario y los tipos de disposiciones legislativas.
- Seguridad alimentaria en la UE.
- Trazabilidad de los alimentos.
- Sistemas de alerta rápida, gestión de crisis y sistemas de emergencia.
- Legislación sobre Higiene de los alimentos.
- Legislación sobre aditivos alimentarios y materiales en contacto con los alimentos
- Información al consumidor
- Legislación sobre controles oficiales alimentarios
- Jurisprudencia en Derecho alimentario

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA3 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.
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGF1 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
- CGF2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- H7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- H8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- H1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- H2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- H5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- H6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta

materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	17	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	20	100
Tutorías académicas	4	100
Evaluación en aula	4	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	22	0
Estudio personal	44.5	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar

problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS

Módulo al que pertenece:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Denominación de la materia:	Desarrollo de nuevos alimentos
Créditos ECTS:	4.5 (112,5 horas)
Carácter:	Optativa
Asignaturas	Desarrollo de nuevos alimentos

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Optativa

Créditos: 4.5 ECTS (112,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el séptimo cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Restauración Colectiva	OBL					6			
Higiene de Alimentos	OBL			4,5					
Toxicología Alimentaria	OBL				4,5				
Gestión de la Inocuidad Alimentaria	OPT							4,5	
Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	OBL							4,5	
Economía y Gestión Empresarial	OBL						4,5		
Desarrollo de Nuevos Alimentos	OPT							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Aplicar los aspectos nutricionales y tecnológicos en el diseño de nuevos alimentos.
- -Analizar y evaluar riesgos alimentarios a partir del conocimiento de los métodos más avanzados en control, calidad y seguridad alimentaria.
- -Participar y asesorar científica y tecnológicamente en el proceso de innovación y diseño de nuevos productos en la industria alimentaria o afines.
- -Conocer las propiedades terapéuticas de las plantas para aprovecharlas en beneficio de la salud.

CONTENIDOS

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción al “Desarrollo de Alimentos”.
- Departamento de investigación y desarrollo.
- Funciones y usos de una planta piloto.
- Alimentos funcionales.
- Microorganismos probióticos en el desarrollo de nuevos productos.
- Uso de fitoquímicos en el diseño de nuevos alimentos.
- Papel de la gastronomía tradicional en el desarrollo de nuevos productos.
- Durabilidad y vida útil de un nuevo producto.
- Métodos de conservación no térmica aplicados al desarrollo de nuevos productos.
- La seguridad alimentaria en el desarrollo de un nuevo producto.
- Aspectos legales en el desarrollo de nuevos productos.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA3 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.
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGC1 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
- CGF1 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
- CGF2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- CGG3 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- H7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CA1 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CA2 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.
- CA3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CA6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CA7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

H6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	20	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	17	100
Tutorías académicas	4	100
Evaluación en aula	4	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	20.5	0
Estudio personal	47	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos,

resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: ECONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

Módulo al que pertenece:	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
Denominación de la materia:	Economía y Gestión Empresarial
Créditos ECTS:	4.5 (112,5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Economía y Gestión Empresarial

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 4.5 ECTS (112,5 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el sexto cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Restauración Colectiva	OBL					6			
Higiene de Alimentos	OBL			4,5					
Toxicología Alimentaria	OBL				4,5				
Gestión de la Inocuidad Alimentaria	OPT							4,5	
Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	OBL							4,5	
Economía y Gestión Empresarial	OBL						4,5		
Desarrollo de Nuevos Alimentos	OPT							4,5	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Demostrar conocimientos básicos de gestión económica y técnicas de mercado de la empresa agroalimentaria.
- Conocer los conceptos básicos de Normalización y Legislación Alimentaria.

CONTENIDOS

CONTENIDO TEÓRICO

- Introducción a la Economía.
- Introducción a la Empresa.
- Los mercados.

- Análisis de la Oferta. Los Costes
- Comercialización.
- Financiación, Contabilidad y Fiscalidad

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Macromagnitudes y crecimiento.
- Práctica 2. El dinero.
- Práctica 3. La globalización de la economía.
- Práctica 4. El comercio internacional.
- Práctica 5. Economía del medio ambiente.
- Práctica 6. Estudios de mercado.
- Práctica 7. Evaluación financiera de inversiones.
- Práctica 8. Contabilidad. Lectura de balances.
- Práctica 9. Proyecto empresarial.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA3 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.
- CGB1 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.
- CGF1 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT12 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- H7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- H2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- H5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	53	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	62	100
Tutorías académicas	8	100
Evaluación en aula	12	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	72	0
Estudio personal	130.5	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA

El módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria está constituido a su vez por 3 materias: Salud Pública, Educación Nutricional y Nutrición Comunitaria.

MÓDULO	
Créditos ECTS:	18 ECTS
Carácter:	Obligatorio

MATERIA: Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Módulo al que pertenece:	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA
Denominación de la materia:	Salud Pública y Nutrición Comunitaria
Créditos ECTS:	18 (450 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Salud Pública Educación Nutricional Nutrición Comunitaria

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 18 ECTS (450 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el quinto cuatrimestre (6 ECTS); sexto cuatrimestre (6ECTS); séptimo cuatrimestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Salud Pública	OBL					6			
Educación Nutricional	OBL							6	
Nutrición Comunitaria	OBL						6		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Identificar las diferentes organizaciones y sistemas de salud nacional e internacional y las principales políticas de salud a nivel nacional y comunitario.

- -Describir e identificar los principales factores (genéticos, hábitos alimentarios, estilo de vida, etc.) que influyen en el estado nutricional de la población.
- -Describir proyectos y programas relacionados con la alimentación-nutrición, de prevención de enfermedad y protección -promoción de la salud.
- -Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas nutricionales.
- -Intervenir en proyectos de promoción y protección de la salud.
- -Participar en programas de prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición.

CONTENIDOS

SALUD PÚBLICA

CONTENIDO TEÓRICO

- Concepto de medicina preventiva y salud pública
- Epidemiología nutricional
- Estudios epidemiológicos descriptivos
- Estudios epidemiológicos analíticos no experimentales
- Estudios analíticos experimentales
- Prevención de las enfermedades cardiovasculares
- Prevención de la obesidad
- Prevención de las neoplasia relacionadas con la alimentación
- Prevención de la diabetes tipo II
- Prevención de la osteoporosis
- Prevención de las enfermedades neurodegenerativas: Parkinson, Alzheimer
- Seminario 1: Búsqueda de información y bibliografía: bases de datos, páginas web relacionadas con la salud pública.
- Seminario 2: Manejo de programas informáticos relacionados con la salud pública y epidemiología nutricional.
- Seminario 3. Desarrollo y exposición de un trabajo monográfico sobre un tema de especial interés para la salud pública.

EDUCACIÓN NUTRICIONAL

CONTENIDO TEÓRICO

- La Educación Nutricional.
- Identificación y determinación de los hábitos alimentarios.
- Programa de educación dietético-nutricional.
- Estrategia en Educación Nutricional.
- La entrevista o consejo dietético como método de educación nutricional.

- La enseñanza obligatoria como medio para la educación dietético-nutricional.
- La Tecnología de la Información y Comunicación (TICs) en la Educación Nutricional.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Seminario 1: Diseño y planificación de programas de educación nutricional.
- Seminario 2: Determinación de necesidades de formación, diagnóstico de prioridades y fijación de objetivos en la educación nutricional.
- Seminario 3. Intervención: contenidos, actividades o experiencias de aprendizaje, la metodología y los recursos en educación nutricional.
- Seminario 4: Herramientas de Tecnología de la Información y Comunicación (TICs) en programas de educación nutricional.

NUTRICIÓN COMUNITARIA

- Nutrición comunitaria.
- Hábitos alimentarios y salud.
- Estrategias en nutrición comunitaria: Estrategias NAOS.
- Políticas alimentarias y nutricionales.
- Inseguridad alimentaria: hambre y desnutrición en el mundo.
- Metodología de comunicación social en nutrición y alimentación.

CONTENIDO PRÁCTICO

- Seminario 1: Diseño y planificación de programas de nutrición comunitaria.
- Seminario 2: Determinación de necesidades de formación, diagnóstico de prioridades y fijación de objetivos en nutrición comunitaria.
- Seminario 3. Intervención: contenidos, actividades o experiencias de aprendizaje, la metodología y los recursos.
- Seminario 4: Gestión y evaluación de programas en nutrición comunitaria.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA1 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
- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.
- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
 - CGB1 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
 - CGB2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
 - CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
 - CGD6 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
 - CGE1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
 - CGE2 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
 - CGE3 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
 - CGE4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
 - CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
 - CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
 - CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
 - CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
 - CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- SP5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- SP6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- SP1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- SP2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- NDS14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- SP3 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.
- SP4 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- FB3 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- FB5 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- FB9 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	90	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	60	100
Tutorías académicas	15	100
Evaluación en aula	15	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	90	0
Estudio personal	180	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: FORMACIÓN INTEGRAL

El módulo de Formación Integral está constituido a su vez por 3 materias: Teología, Ética y Humanidades..

MÓDULO	
Créditos ECTS:	15 ECTS
Carácter:	Obligatorio

MATERIA: Teología

Módulo al que pertenece:	FORMACIÓN INTEGRAL
Denominación de la materia:	Teología
Créditos ECTS:	7.5(187,5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Teología Doctrina Social de la Iglesia

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 7.5 ECTS (187,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer cuatrimestre (4.5 ECTS); tercer cuatrimestre (3ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Teología	OBL	4,5							
Doctrina Social de la Iglesia	OBL			3					
Ética y bioética	OBL				4,5				
Humanidades	OBL					3			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Valorar las relaciones fe-razón para comprender el hecho religioso y el cristianismo.

- -Identificar las grandes corrientes de pensamiento que han configurado la sociedad actual.
- -Reconocer y valorar la aportación del cristianismo a una visión integral de la persona y a su dignidad.
- -Conocer y utilizar la Biblia.
- -Comprender el proceso y hecho de la Revelación.
- -Identificar los elementos básicos de la Celebración de la fe.
- -Emitir juicios y posicionarse críticamente ante la diversidad de situaciones de la vida cotidiana.
- -Reconocer y defender los derechos fundamentales de cualquier persona humana.
- -Reconocer los contenidos fundamentales de la Teología Moral.
- -Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito del conocimiento teológico
- -Emitir juicios y posicionarse críticamente ante la diversidad de situaciones de la vida cotidiana.
- -Reconocer y defender los derechos fundamentales de cualquier persona humana.
- -Describir los criterios que configuran el comportamiento del hombre en la sociedad.
- -Identificar los elementos esenciales del pensamiento social cristiano.
- -Conocer la problemática social actual y mostrar interés en la resolución de la misma.
- -Aplicar el principio de justicia social a la práctica profesional.

CONTENIDOS

TEOLOGÍA

CONTENIDO TEÓRICO

- La profesión de la Fe Cristiana.
- La Sagrada Escritura.
- La Revelación de Dios en la historia.
- El hombre se conoce conociendo a Dios.
- Punto de partida: el hombre como problema.
- La Iglesia, Comunidad Orante.
- La Moral Cristiana expresión de la Vida Nueva.
- La Iglesia, comunidad viva.
- Los Sacramentos de la Iglesia.
- La Iglesia, comunidad celebrante.

CONTENIDO TEÓRICO

- Noción, contenido y razones que justifican la DSI.
- Sujeto, objeto y finalidad de la DSI.
- Antropología subyacente en la DSI.
- Fuentes y antecedentes.
- Presentación específica de los documentos más significativos desde “RerumNovarum” hasta “Caritas in Veritate”.
- El principio del Bien Común.
- El Destino Universal de los Bienes.
- El principio de Subsidiaridad.
- La Participación.
- El principio de Solidaridad.
- Los Valores Fundamentales de la Vida Social: Verdad, Libertad y Justicia.
- La Vía de la Caridad.
- La Familia.
- La Vida Económica.
- La Comunidad Política.
- Las Relaciones Internacionales.
- Fe y Cultura.

COMPETENCIAS 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.

- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- UCAM1 Conocer los contenidos fundamentales de la Teología
- UCAM2 Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura
- UCAM3 Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo
- UCAM4 Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe
- UCAM5 Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.
- UCAM6 Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

VER COMPETENCIAS TRANSVERSALES

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	50	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	14	100
Tutorías académicas	6	100
Evaluación en aula	5	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	40.5	0
Estudio personal	72	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir

trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar

las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: ÉTICA

Módulo al que pertenece:	FORMACIÓN INTEGRAL
Denominación de la materia:	Ética
Créditos ECTS:	4.5 (112,5 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Ética y bioética

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 4.5 ECTS (112,5 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el cuarto cuatrimestre (4.5 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Teología	OBL	4,5							
Doctrina Social de la Iglesia	OBL			3					
Ética y bioética	OBL				4,5				
Humanidades	OBL					3			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de la ética.
- -Analizar de manera reflexiva informaciones de carácter ético.
- -Conocer los elementos esenciales de los que depende la calificación moral de los actos humanos.
- -Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
- -Entender la importancia de la libertad humana en el desarrollo de la propia personalidad y de la vocación.
- -Conocer, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de la ética y la bioética
- -Entender la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas o profesionales -Comprender las características de la persona humana
- desde una antropología integral y valorar los derechos y deberes que le asisten

- -Identificar las principales corrientes bioéticas, sus fundamentos antropológicos y éticos y su repercusión en la actualidad -Analizar las principales situaciones conflictivas en Bioética y razonar sobre ellas.

CONTENIDOS

ÉTICA Y BIOÉTICA

CONTENIDO TEÓRICO

- Teorías éticas contemporáneas.
- Aproximación a la ética filosófica.
- Historia y clarificación conceptual de la ética.
- Teoría éticas contemporáneas.
- Fundamentación antropológica de la ética.
- La persona humana y la ley natural.
- La persona humana y la dignidad.
- Analogías y deferencias entre Ética, Deontología, Bioética.
- Ética y profesión.
- Ética de la relación clínica.
- Código deontológico.
- Ética de la investigación científica.
- Aproximación a la bioética.
- Orientaciones antropológicas.
- Cuestiones bioéticas en torno a la sexualidad.
- Cuestiones bioéticas en torno al inicio de la vida humana.
- Cuestiones bioéticas en torno al final de la vida humana.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGB1 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
- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- UCAM7 Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética
- UCAM8 Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.
- UCAM9 Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
- UCAM10 Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional
- UCAM11 Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
- UCAM12 Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

VER COMPETENCIAS TRANSVERSALES

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

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

Clases magistrales	40	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	12	100
Tutorías académicas	4	100
Evaluación en aula	4	100
Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	34	0
Estudio personal	56	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MATERIA: HUMANIDADES

Módulo al que pertenece:	FORMACIÓN INTEGRAL
Denominación de la materia:	Humanidades
Créditos ECTS:	3 (75 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	Humanidades

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 3 ECTS (75 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el quinto cuatrimestre (3 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Teología	OBL	4,5							
Doctrina Social de la Iglesia	OBL			3					
Ética y bioética	OBL				4,5				
Humanidades	OBL					3			

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de las humanidades.
- -Conocer las grandes pautas diacrónicas del pasado y asimilar las grandes aportaciones de las distintas etapas y civilizaciones que conforman la Historia.
- -Conocer y distinguir las grandes corrientes artísticas de la Humanidad.
- -Conocer las grandes corrientes del pensamiento universal.
- -Conocer y distinguir las diferentes realidades culturales de la sociedad actual.
- -Conocer y distinguir las grandes producciones culturales de la humanidad.
- -Conocer y distinguir la realidad sociopolítica actual.
- -Analizar y valorar la situación sociocultural actual.
- -Utilizar las técnicas y métodos de trabajo y análisis de las ciencias sociales y humanas.
- -Aprender a leer y valorar las obras literarias universales y adquirir el gusto por la lectura.

- -Aprender a contemplar y analizar una obra de arte, ya pertenezca esta a cualquiera de las Bellas Artes tradicionales o a la cinematografía universal.
- -Saber situar los conocimientos humanísticos en su ámbito geográfico y social.

CONTENIDOS

CONTENIDO TEÓRICO

- Historia e identidad. Historia y cultura.
- ¿Qué es la Historia?
- Cultura y civilización. Las grandes civilizaciones de la Antigüedad.
- Nuestra herencia cristiana.
- El Humanismo y la Reforma.
- El nacimiento del Estado moderno. España en el centro de la Historia.
- Los descubrimientos.
- Ilustración y liberalismo.
- Socialismo, fascismo e imperialismo. Las Guerras Mundiales
- Los problemas del mundo actual en su perspectiva histórica.
- El ser humano como ser simbólico. Arte y creatividad.
- ¿Qué es arte?
- El inicio del arte unido a la trascendencia. El mundo clásico.
- Dios como centro del arte.
- Humanismo, Renacimiento y Barroco.
- Romanticismo y Realismo.
- El Impresionismo y las primeras vanguardias.
- El arte abstracto.
- La fotografía y el cine.
- El arte de la palabra. La comunicación literaria
- El nacimiento de las lenguas, de la escritura y del alfabeto
- El mundo clásico. El Teatro
- Los grandes obras de la Literatura Universal.
- El Siglo de Oro Español
- La literatura en el mundo moderno
- La Poesía

COMPETENCIAS 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

- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- UCAM13 Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento
- UCAM14 Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad
- UCAM15 Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad
- UCAM16 Analizar el comportamiento humano y social
- UCAM17 Conocer la estructura diacrónica general del pasado

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

VER COMPETENCIAS TRANSVERSALES

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	20	100
Seminarios y prácticas de laboratorio	6	100
Tutorías académicas	2	100
Evaluación en aula	2	100

Realización de trabajos y preparación de presentaciones orales	17	0
Estudio personal	28	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminarios y prácticas de laboratorio:

- **Seminarios:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.
- **Prácticas de laboratorio:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el

examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización online por parte del profesor.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	70.0	80.0
Evaluación de trabajos	10.0	20.0
Evaluación de actividades on-line	10.0	20.0

MODULO: PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

El módulo de Practicum y Trabajo Fin de Grado está constituido a su vez por 2 materias: Practicum y Trabajo Fin de Grado.

MÓDULO	
Créditos ECTS:	30 ECTS
Carácter:	Practicas Externas Trabajo Fin de Grado

MATERIA: PRACTICUM

Módulo al que pertenece:	PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO
Denominación de la materia:	Practicum
Créditos ECTS:	15 (375 horas)
Carácter:	Prácticas Externas
Asignaturas	Practicum

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Prácticas Externas

Créditos: 15 ECTS (375 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el octavo cuatrimestre (15 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Practicum	PEX								15
Trabajo Fin de Grado	TFG								15

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- -Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista.
- -Conocer la organización y funcionamiento de las consultas de Nutrición, tanto privadas como del Sistema Sanitario.
- -Conocer la organización y funcionamiento de una industria agroalimentaria.
- -Conocer las competencias de la profesión en los diferentes ámbitos.

- -Saber intervenir supeditando su actuación profesional a la evidencia científica y los conocimientos adquiridos.
- -Saber elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista nutricionista. -Resolver casos prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista nutricionista.

CONTENIDOS

- **-Prácticas tuteladas.** Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio.
Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas.
- **Tutorías** de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.
- **Memoria final de prácticas:** A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA1 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
- CGA2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CGA3 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.

- CGA4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CGB1 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
- CGB2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietistanutricionista.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
- CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
- CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

PR Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos durante la formación en el Grado, a una actividad profesional específica, relacionada con alguna de las materias o itinerarios específicos que se desarrollen.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	10	100
Tutorías de prácticas en centros de sanitarios y empresas	50	100
Practicum: Realización de las prácticas en centros de trabajo	240	100
Elaboración de la memoria final de prácticas	35	0
Estudio Personal	40	0

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Practicum: realización de prácticas en centros de trabajo. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio. Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas.

Se realizarán en centros sanitarios, clínicas privadas de dietética, empresas alimentarias o centros de investigación.

Tutorías de prácticas externas. Tutorías de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Elaboración de la memoria de prácticas de la asignatura de Practicum. A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Memoria sobre el trabajo realizado durante el periodo de prácticas.	40.0	40.0
Informe del tutor de prácticas en centros externos	60.0	60.0

MATERIA: TRABAJO FIN DE GRADO

Módulo al que pertenece:	PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO
Denominación de la materia:	Trabajo Fin de Grado
Créditos ECTS:	15 (375 horas)
Carácter:	Trabajo Fin de Grado
Asignaturas	Trabajo Fin de Grado

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Trabajo Fin de Grado

Créditos: 15 ECTS (375 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el octavo cuatrimestre (15 ECTS).

Asignatura	Carácter	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
Practicum	PEX								15
Trabajo Fin de Grado	TFG								15

CONTENIDOS

El TFG consiste en la elaboración de un trabajo de investigación (revisión bibliográfica, trabajo de investigación/trabajo de campo, proyecto de intervención/educación nutricional) bajo la tutela de un director sobre cualquiera de los contenidos trabajados en el Grado. El alumno elige la línea de trabajo a desarrollar de un listado de líneas ofertadas por el título. El director es asignado por la comisión del TFG a partir de la selección realizada por el alumno. El alumno debe demostrar capacidad de búsqueda de información científica y competencias en la expresión escrita y oral en un entorno científico. El trabajo será defendido ante un tribunal compuesto por profesores del grado ante los que el alumno deberá responder a las cuestiones metodológicas o de contenidos del trabajo.

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CGA3 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.
- CGB1 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
- CGB2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CGB3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista
- CGH1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.
- CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
- CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
- CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
- CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
- CT7 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.
- CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
- CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
- CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
- CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

TFG Ser capaz de realizar, presentar y defender de forma individual ante un tribunal, un trabajo original en el que se plasmen alguno de los contenidos relacionados con alguno de los itinerarios específicos que se desarrollen.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Elaboración de la memoria del Trabajo Fin de Grado.	284	0
Preparación de la defensa pública del TFG	80	0
Defensa del Trabajo Fin de Grado ante un Tribunal académico	1	100
Seminarios formativos sobre metodología del TFG	10	100

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Defensa del TFG ante un tribunal académico: El trabajo será defendido ante un tribunal compuesto por profesores del grado ante los que el alumno deberá responder a las cuestiones metodológicas o de contenidos del trabajo.

Seminarios formativos sobre metodología del TFG. Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica.

Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último cuatrimestre del Grado en NHD bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.

Preparación de la defensa pública del TFG: El alumno tendrá que preparar la defensa pública de su TFG bajo la tutorización de su director.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del contenido y presentación escrita del TFG	70	70
Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal académico	30	30

6. PERSONAL ACADEMICO. JUSTIFICACION DE ADECUACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Mecanismos de que se dispone para asegurar que la contratación del profesorado se realizará atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad.

Tal y como queda reflejado en el R. D. 1393/2007, de 29 de octubre (art. 3.5) la Universidad Católica San Antonio, se adhiere a los principios de igualdad, respeto a los derechos fundamentales de hombres y mujeres y promoción de los Derechos Humanos y accesibilidad universal.

Los mecanismos de que dispone la Universidad para garantizar dichos principios y asegurar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo, se realiza atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación, pasando, en primer lugar, por el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, cuyo art. 45 obliga a elaborar y aplicar un Plan de Igualdad. Además, dicho Plan se rige por las directrices fijadas por el Instituto de la Mujer del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, que se contienen en el Programa Optima de Igualdad de Oportunidades, cuyos objetivos se desarrollan en la herramienta patrocinada por el Instituto de la Mujer de la Región de Murcia, denominada “Metodología para el desarrollo de Planes de Acción en las empresas en materia de Conciliación de la Vida Familiar y Laboral”.

En segundo lugar, para garantizar el cumplimiento de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, el Servicio de Recursos Humanos de la UCAM ha creado la Unidad de Atención a la Discapacidad, encargada de impulsar medidas que favorezcan la integración de los miembros de la comunidad universitaria en la vida académica.

Finalmente, para asegurar la adecuación del personal de apoyo al plan de estudios y garantizar que su perfil y formación se ajuste a los objetivos del título, se ha realizado el llamado Análisis y Descripción de Puestos de Trabajo del Personal de Administración y Servicios (AYDPT), cuyos cambios y adecuación a los puestos se mantienen a través de los diferentes planes de formación desarrollados.

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS NECESARIOS Y DISPONIBLES PARA LLEVAR A CABO EL PLAN DE ESTUDIOS PROPUESTO

El profesorado disponible en la Universidad para abordar las enseñanzas de Grado en Nutrición Humana y Dietética es:

- 30 Profesores con dedicación exclusiva, cuya relación contractual con la Universidad está fijada en al menos 320 h de carga docente presencial anual con una dedicación promedio al título de NHD del 28,3% de su carga.
- 8 Profesores con dedicación parcial, cuya relación contractual con la Universidad está fijada entre 120 y 250 h de carga docente presencial anual, con una dedicación promedio al título de NHD del 16,3% de la carga en relación a un profesor en exclusiva.

Como recogemos en el siguiente informe el personal docente adscrito al Grado en Nutrición Humana y Dietética se ha incrementado tanto en número como en nivel de cualificación comparado con el número de personal docente en el año 2008 cuando se verificó el título. En el curso 2017/18 el claustro está compuesto por un total de 38 profesores (30 en dedicación exclusiva y 8 en dedicación parcial) sin tener en cuenta los tutores de prácticas externos (Figura 1), lo que supone un incremento del 19% respecto al número de profesores descrito en acreditación del título en 2015 y un 48% de incremento frente a la memoria verificada en 2008.



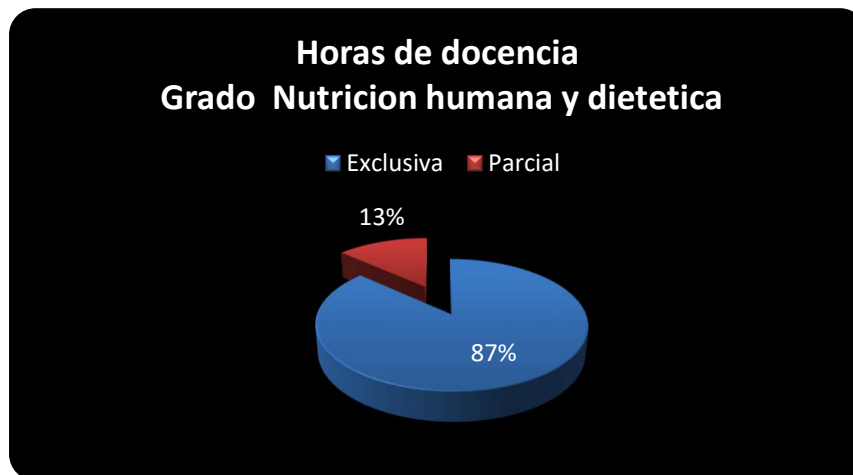


Figura 1: Distribución de la dedicación contractual en el profesorado (respecto al total de profesores y a la carga docente)

La actividad investigadora del claustro se refleja en el importante porcentaje de profesorado acreditado por ANECA (50%) de un total del 87% de profesores doctores (Figura 2). Comparativamente con los datos recogidos en la memoria del Grado verificada en 2008, ha habido una mejora en la cualificación del claustro a través de la acreditación de profesorado en las categorías de ayudante doctor, contratado doctor y universidad privada. En estos 9 años el número de acreditados ha aumentado de 4 a 17 profesores.

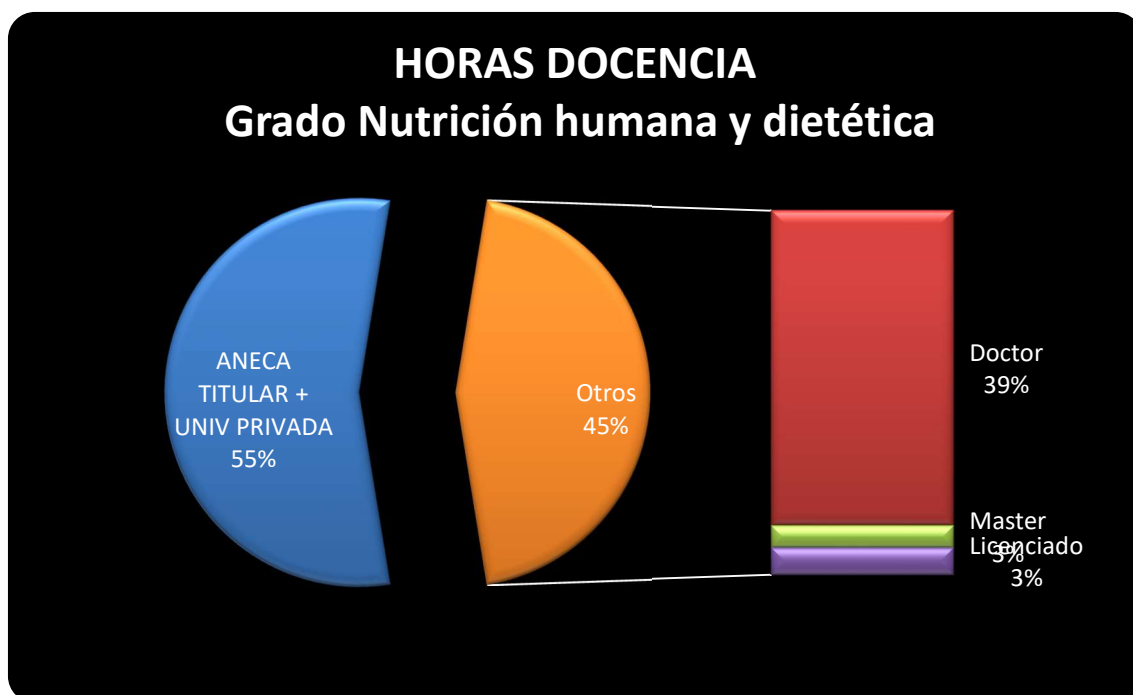
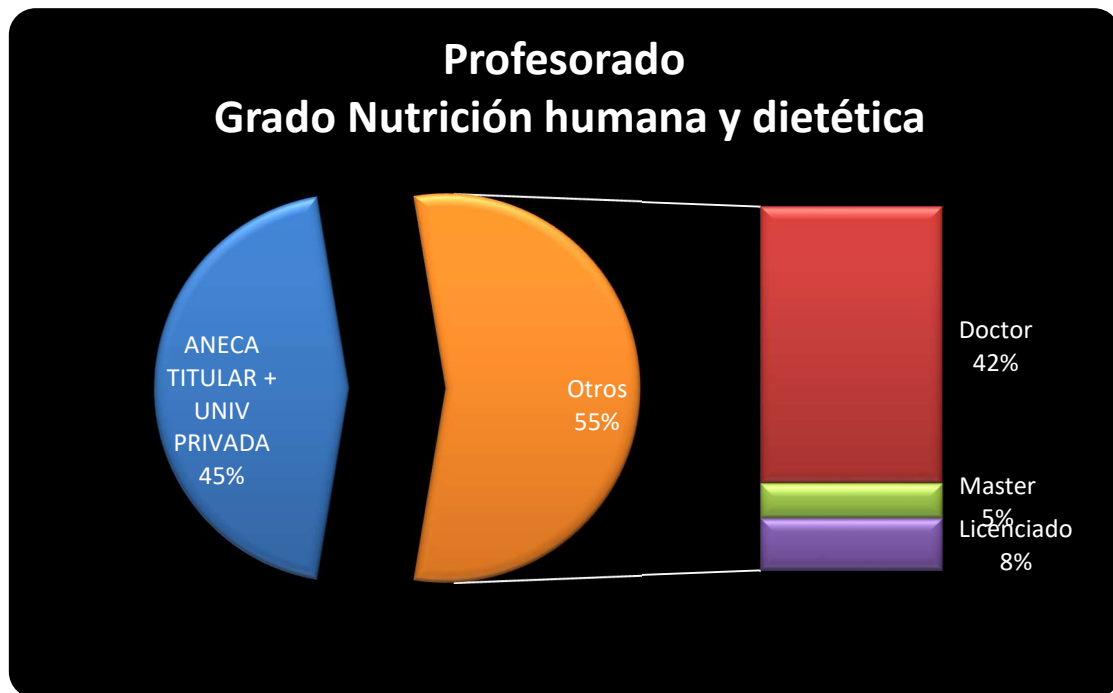


Figura 2: Acreditación y nivel académico del profesorado en función al total de profesores y al total de horas de docencia del grado

También ha habido una mejora en el claustro debido a que el 17% del personal docente tiene la figura de profesor titular por ANECA. En la memoria acreditada en marzo de

2015 no aparecía esta figura y en la actualidad el título cuenta con 5 profesores titulares (Tabla 1).

Tabla 1: Profesorado del Grado en Nutrición Humana y Dietética según categoría

Categoría	Nº total por categoría	% según categoría del total de profesorado	% de doctores según categoría	% de horas que imparte una misma categoría
Profesor Titular	5	13,16%	100%	15,73%
Profesor contratado Doctor	26	68,42%	100%	74,86%
Colaborador licenciado	3	7,89%	0,00%	3,35%
Profesor asociado	4	10,53%	50%	6,06%

Tal y como se puede ver en la Tabla 1 la mayor carga lectiva (90% de las horas) del Título se imparte por profesores con categoría de titular y contratado doctor.

Perfiles académicos del profesorado

Desde la verificación del título en 2008 se ha consolidado la incorporación de diplomados y graduados en Nutrición Humana y Dietética. En 2008 solo 1 profesor del claustro tenía la formación académica de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. En la actualidad este colectivo supone un 32% del total del claustro (12 profesores). De ellos 5 acreditados por ANECA en la figura de ayudante doctor, contratado doctor y universidad privada y 7 doctores en proceso de acreditación.

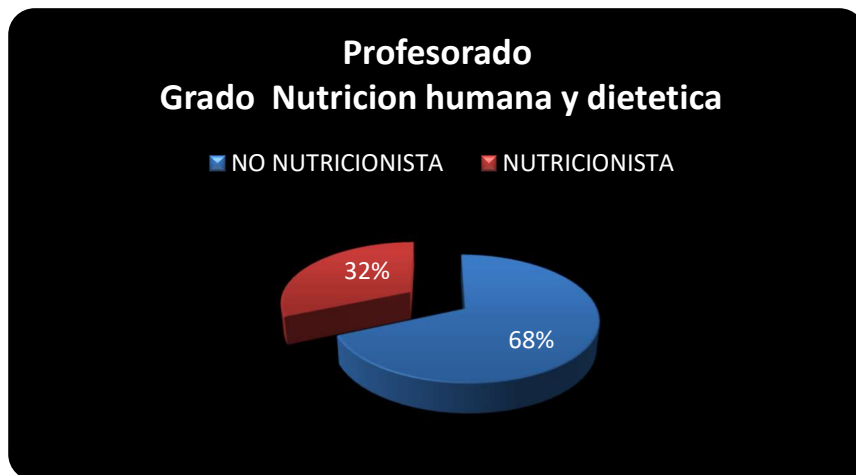


Figura 3: Presencia de Dietistas-nutricionistas en el claustro de la titulación

La carga docente desarrollado actualmente por profesores con la titulación de nutrición es del 33% del total.



Figura 4: Dietistas-nutricionistas en la carga docente del título

Analizando las materias para el desarrollo de competencias asociadas al perfil clínico y de salud pública del egresado, es evidente la presencia de este perfil académico en el profesorado en los módulos de Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud. En el caso de las materias de nutrición y dietética el 100% del profesorado son dietistas-nutricionistas.

En la Tabla 2 se recogen los perfiles académicos, investigadores y profesionales de los componentes del claustro. A modo de resumen, destacar la mayoritaria presencia de dietistas-nutricionistas, suponen el 32% del total de titulados, de un claustro compuesto por profesionales sanitarios, veterinarios, médicos y farmacéuticos, y licenciados en ciencias químicas y biológicas e ingeniería agronómica. Es de destacar el alto número de profesores con doble titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Experiencia	Tipo de vinculación/Dedicación UCAM*	Adecuación a los ámbitos de conocimiento	Asignatura en NHD	ECTS	% dedicación en NHD /dedicación docente total
8 años de experiencia en docencia universitaria en los grados de Psicología, Educación primaria y nutrición humana y dietética. Doctorada en ciencias de la salud con 8 de experiencia en investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Grupo de investigación Psicología Clínica y Pedagogía Terapéutica. Ha desarrollado su actividad investigadora en el abordaje psicológico de los estilos de vida (comportamiento alimentario), personalidad y emotividad	Psicología	6,0	18,8%
mas de 11 años de experiencia en el area de bioetica en grados de la Facultad de ciencias de la salud de la UCAM. Su trayectoria investigadora s inicia hace mas de 5 años	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Grupo de grupo de investigación Bioética en el siglo XXI. Especializada en bioetica	Etica y bioética	4,5	14,1%
Más de 20 años de actividad docente en el area de la teología (a nivel universitario y seminario teológico).	COLABORADOR LICENCIADO/DTP	Su actividad docente e investigadora se desarrolla dentro del Departamento de Ciencias Humanas y Religiosas.	Teologia	4,5	14,1%
3 años de experiencai docente universitaria. Imparte teología en la facultada de ciencias de la salud	COLABORADOR LICENCIADO/DEX	Su actividad docente e investigadora se desarrolla dentro del Departamento de Ciencias Humanas y Religiosas.	Doctrina social de la iglesia	3,0	9,4%
5 años de experiencia docente en grado y master universitario/ 10 Años experiencia como auditor seguridad alimentaria certificado	PROFESOR ASOCIADO/DTP	Desarrolla su actividad profesional como auditor y asesor de empresas alimentarias en su proceso de certificación de calidad y seguridad alimentaria	Gestión de la inocuidad alimentaria	4,5	100,0%

18 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario. 18 años de experiencia investigadora del area de antropologia alimentaria y bormatología. Ha trabajado 8 años como Tecnico superior veterinario con funciones de inspección (Vitoria-Gasteiz y Comunidad Autonoma Región de Murcia). Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Especializada en antropología alimentaria es Miembro del Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona) desde 2004 y Miembro de la International Commission on the Anthropology of Food (I.C.A.F) desde 2005	alimentación y cultura//Nutrición comunitaria	6//6	37,5%
11 años de experiencia docente universitaria en los grados Nutrición humana, Tecnología de alimentos y enfermería (bioquímica) y master en el area de nutricion y seguridad alimentaria. 11 años de experiencia investigadora en el grupo de reconocimiento y encapsulación molecular. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	A partir de su formación académica, la experiencia docente y actividad investigadora la capacitan para las tareas docentes en el area de bioquímica y composición de alimentos así como de requerimientos nutricionales	Química y bioquímica de alimentos//alimentación en las distintas etapas de la vida	5//6	34,4%
9 años de experiencia docente en los grados universitarios de nutrición y tecnología de alimentos. Su actividad docente ha estado relacionada con las materias de microbiología alimentaria y tratamiento estadístico de datos. Con mas de 9 de experiencia investigadora en el grupo de Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos.	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Su formación académica de grado y posgrado y su actividad investigadora le capacitan para la docencia universitaria en	Microbiología alimentaria//Estadística//Desarrollo de nuevos alimentos	4//6//4,5	45,3%
13 años de experiencia en docencia universitaria en grados del area de ciencias de la salud en el area de fisiología y fisiopatología. 13 años de experiencia investigadora en el grupo de Fisiología y nutrición aplicada al deporte	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Especialista en medicina del deporte desarrolla su actividad docente e investigadora en el ámbito de la fisiología y patología médica	Fisiopatología	6,0	18,8%

14 años de experiencia docente en grado y posgrado impartiendo materias básicas del área de las matemáticas y física, así como su aplicación en el ámbito alimentario en materias como operaciones básicas y tecnología alimentaria	CONTRATADO DOCTOR/DEX	la formación académica y de doctorado así como su labor de investigación en el grupo de Reconocimiento y encapsulación molecular lo faculta para abordar la docencia en áreas de matemáticas y física y sus aplicaciones a la industria alimentaria	Tecnología de los alimentos	2,0	6,3%
9 años de docencia universitaria en grado y posgrado en el área de la química y sus aplicaciones a la química alimentaria. 10 años de experiencia investigadora en el grupo Bioinformatics and High Performance Computing (BIO-HPC). Acreditado como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Docente especializado en materias del área química centra su actividad investigadora en el área de estudios de modelos bioinformáticos de estructuras químicas lo	Química general	5,2	16,3%
9 años de experiencia docente universitaria en los grados Nutrición humana, Tecnología de alimentos y medicina y master en el área de nutrición y seguridad alimentaria. 10 años de experiencia investigadora en el grupo de reconocimiento y encapsulación molecular. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Docente especializada en el área de bioquímica, biología celular y fisiología de la nutrición. Participa en proyectos de investigación en el área de la nutrición clínica además de su actividad principal en el grupo de investigación Reconocimiento y encapsulación molecular	Bioquímica//Dietética//Nutrición humana//TFG	5//5,2//5,4//6	67,5%
20 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario. 20 años de experiencia investigadora en el área de la nutrición clínica y la bioquímica alimentaria. ACREDITACIÓN ANECA AYUDANTE DOCTOR, CONTRATADO DOCTOR Y UNIVERSIDAD PRIVADA.	CONTRATADO DOCTOR/DEX	su formación académica y actividad investigadora en el área de bioquímica de alimentos y fisiología de la nutrición conforman un perfil adecuado para la impartición de asignaturas del área de la química y bioquímica clínica y alimentaria	Bioquímica clínica	7,8	24,4%

6 años de experiencia docente e investigadora en el area de la anatomia y fisiología humana	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Profesor especializado en el area de anatomía desarrolla su actividad investigadora en el grupo Salud y longevidad	Anatomia humana	13,2	41,3%
9 años de experiencia docente y 10 de actividad investigadora. 6 años de experiencia ejerciendo de nutricionista deportivo	CONTRATADO DOCTOR	profesor especializado en nutrición deportiva con experiencia docente y profesional en la materia. Desarrolla su actividad investigadora en el grupo de Fisiología y nutriición deportiva	Nutricion y deporte	4,5	14,1%
8 años de experiencia docente universitaria en los grados Nutrición humana, Tecnología de alimentos y medicina y master en el area de nutricion y seguridad alimentaria. 10 años de experiencia investigadora en el grupo de reconocimiento y encapsulación molecular. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	profesora con experiencia docente en grados universitarios realzcionada con la nutrición y la dietetica humana. Participante en las tareas de gestión de la calidad de los títulos y con varios años de experiencia en la realción con centros de practicas de los grados de nutricion y tecnolgoai alimentaria	Dietetica aplicada//Practicum	6//6	37,5%
19 años de experiencia docente e investigadora en lso grados de Nutrición, Tecnología de alimentos y Enfermeria además de formación de posgrado en el Master en ciencias sociosanitarias y Master de nutrición clinica	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Ha desarrollado su actividad docente en el area de la nutrición, dietética y salud publica a nivel de grado y posgrado.	Salud publica//Nutirción comunitaria	6//6	37,5%

<p>8 años de experiencia docente en el area de la bioquímica alimentaria y clínica y nutrición clínica. 10 años de experiencia investigadora en líneas de investigación relacionadas con la nutrición y biodisponibilidad de nutrientes. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con dos sexenios de investigación</p>	<p>CONTRATADO DOCTOR/DEX</p>	<p>Su formación académica en el área de la nutrición, química y farmacia así como su actividad investigadora en el Grupo de Nutrición, biodisponibilidad y estrés oxidativo la capacitan para la actividad docente en el área de la nutrición básica y clínica. además participa en tareas de gestión académica en los últimos 8 años participando actualmente en la gestión de las prácticas de grado y en diferentes comisiones de calidad</p>	<p>Nutrición clínica II//practicum</p>	<p>4//4</p>	<p>25,0%</p>
<p>8 años de experiencia docente en los grados de nutrición, tecnología de alimentos y educación (materias de biología) y 10 años de experiencia investigadora. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación</p>	<p>CONTRATADO DOCTOR/DEX</p>	<p>Su formación académica y actividad investigadora en el grupo de Tecnología de alimentos y procesamiento de culinario de alimentos generan un perfil adecuado para afrontar la docencia en la materia de tecnología alimentaria</p>	<p>Tecnología de los alimentos</p>	<p>6,0</p>	<p>18,8%</p>
<p>11 años de experiencia docente universitaria en los grados Nutrición humana y Tecnología de alimentos y master de nutrición y seguridad alimentaria. 11 años de experiencia investigadora. Acreditada como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación</p>	<p>CONTRATADO DOCTOR/DEX</p>	<p>Su formación académica, experiencia docente y actividad investigadora en el grupo de Tecnología de alimentos y procesamiento de culinario de alimentos la capacitan para la docencia en el área de tecnología y seguridad alimentaria</p>	<p>Tecnología culinaria//restauración colectiva//Toxicología</p>	<p>8,1//8,4//7,5</p>	<p>75,0%</p>

7 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición, fisioterapia y medicina en el ámbito de la biología celular. 9 años de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Profesor asociado a la materia básica de biología celular desde sus inicios docentes desarrolla su actividad investigadora en el grupo de Nutrición, biodisponibilidad y estrés oxidativo	Biología celular	5,0	15,6%
8 años de experiencia docente e investigadora dentro de la Unidad central de ciencias religiosas de la UCAM	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Desarrolla la actividad docente de forma transversal en la materia de Humanidades de los grados de ciencias de la salud de la UCAM. Desarrolla su actividad investigadora en el grupo Studia Humanitatis	Humanidades	3,0	9,4%
26 años de experiencia docente universitaria e investigadora. Acreditado como contratado doctor y profesor de universidad privada con un sexenio de investigación	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Investigador del grupo de Reconocimiento molecular y encapsulación se ha especializado en el estudio del efecto de impulsos eléctricos sobre la flora microbiana	Microbiología	8,0	25,0%
4 años de experiencia docente universitaria en el grado de nutrición humana a través de la venia docente de su beca predoctoral. 4 años de experiencia investigadora en el área de tecnología y seguridad alimentaria	CONTRATADO DOCTOR/DTP	Investigadora del grupo de Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos encargada de la docencia práctica en la materia básica de bioquímica y de inocuidad alimentaria	Bioquímica (prácticas)//Inocuidad alimentaria (prácticas)	4//4,8	27,5%
5 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición y tecnología de alimentos a través de la venia docente de su beca predoctoral y 6 de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Investigador del grupo de Reconocimiento molecular y encapsulación es responsable de la docencia práctica en asignaturas relacionadas con la composición y tecnología de alimentos	Química y bioquímica de alimentos (prácticas)//Análisis de alimentos//Tecnología de alimentos	3,2//6,4//2	36,3%

3 años de experiencia docente universitaria en el grado de nutrición humana y 5 de investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Profesora responsable de docencia práctica en el área de la nutrición y bioquímica clínica. Pertenece al grupo de nutrición, biodisponibilidad y estrés oxidativo.	bioquímica clínica (prácticas)//nutrición (prácticas)	4/2,4	20,0%
5 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición y tecnología de alimentos. 6 años de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Investigadora del grupo de Reconocimiento molecular y encapsulación es responsable de la docencia práctica en asignaturas relacionadas con la bioquímica y composición	Biología celular (prácticas)//bromatología (prácticas)	4/2,7	20,9%
5 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición y tecnología de alimentos. 6 años de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Profesora responsable de docencia práctica en el área de la nutrición y bioquímica clínica. Pertenece al grupo de nutrición, biodisponibilidad y estrés oxidativo.	Dietética (prácticas)	3,2	10,0%
5 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición y administración y dirección de empresas. 6 años de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Su formación académica y actividad investigadora en el grupo Organización de empresas, marketing y economía se ajustan a las necesidades y competencias de docencia en el área de economía y gestión	Economía y gestión empresarial	4,5	14,1%
5 años de experiencia docente universitaria en los grados de nutrición y administración y ciencias de la actividad física y deporte. 6 años de experiencia investigadora	CONTRATADO DOCTOR/DEX	Su actividad en el grupo de investigación de fisiología y nutrición deportiva lo capacita para desarrollar la docencia en el área de fisiología humana	Fisiología	9,0	28,1%

18 años de actividad docente en grados de nutrición y medicina. 23 años de experiencia investigadora. 35 experiencia profesional en clínica especializada en trastornos del comportamiento alimentario	PROFESOR ASOCIADO/DTP	Su formación académica y perfil profesional se ajustan a las necesidades palnteadas por la asignatura de alteraciones del comportamiento alimentario	Alteraciones del comportamiento alimentario	4,5	100,0%
5 años de experiencia docente an grado y posgrado universitario en el area de la nutrición clinica. 8 años de experiencia investigadora en proyectos de nutrición clinica en ambito hospitalario	PROFESOR ASOCIADO/DTP	Su formación académica y experiencia investigadora en contratos en el ambito de la nutricion hospitalaria conforman un perfil muy valorado en la impartición de asignaturas en el area de nutrición clinica y dietetica aplicada a distintas patologías	Nutricion clinica II//dietetica aplicada	2//2	100,0%
5 años de experiencia docente an grado y posgrado universitario en el area de la nutrición clinica. 8 años de experiencia investigadora en proyectos de nutrición clinica en ambito hospitalario	PROFESOR ASOCIADO/DTP	Su formación académica y experiencia investigadora en contratos en el ambito de la nutricion hospitalaria conforman un perfil muy valorado en la impartición de asignaturas en el area de nutrición clinica y dietetica aplicada a distintas patologías	Nutrición clinica I	6,0	100,0%
21 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario en el area de las ciencias de la salud y alimentación. 23 años de experiencia investigadora en el area de la nutricion clinica y la bioquimica alimentaria con dos sexenios de investigación. ACREDITACIÓN ANECA PROFESOR TITULAR. más de 10 años de experiencia en gestión universitaria	PROFESOR TITULAR/DEX	Investigadora principal del grupo de Nutricion, biodisponibilidad y estrés oxidativo desarrolla su actividad docente e investigadora en el ambito d ela nutrición básica y aplicada	Farmacología y nutrición	6,0	18,8%

20 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario en el area de tecnología y seguridad alimentaria. 22 años de experiencia investigadora en el area de la area de tecnología alimentaria. ACREDITACIÓN ANECA PROFESOR TITULAR. 2 sexenios de investigación. Más de 10 años de experiencia en gestión universitaria	PROFESOR TITULAR/DEX	Investigador del grupo de tecnología del porcesado industrial y culinario de los alimentos con experiecnia docente en asignaturas relacionadas con la seguridad alimentaria y tecnologia de porcesos industriales en alimentacion	Inocuidad alimentaria//Regulacion nutircional y alimentaria en la UE	3,3//4,5	24,4%
19 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario en el area del análisis de alimentos y la seguridad alimentaria. 19 años de experiencia investigadora en el area de la quimica y analitica alimentaria. ACREDITACIÓN ANECA PROFESOR TITULAR. 2 sexenios de investigación. 10 años de experiencia profesional en el centro tecnologico de la conserva	PROFESOR TITULAR/DEX	Investigador principal del grupo Recnocimiento molecular y encapsulación. Con amplia experiencia investigadora y profesional en el area de analisis alimentarios	Análisis de alimentos//practicum	9//4	40,6%
19 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario en el area de composicion de alimentos y bromatología. 19 años de experiencia investigadora en el area de tecnología alimentaria. ACREDITACIÓN ANECA PROFESOR TITULAR. 2 sexenios de investigación. 5 años de experiencia profesional como asesor en la industria alimentaria. 10 años de experiencia en la gestión de investigación y transferencia universidad -empresa	PROFESOR TITULAR/DEX	Investigador principal del grupo de tecnología del porcesado industrial y culinario de los alimentos. Ha trabajado en numerosos proyectos relacionados con el estudio de la composición y propiedades de los alimentos	Bromatología	4,4	13,8%
15 años de experiencia docente en grado y posgrado universitario en el area de composicion de alimentos y bromatología. 15 años de experiencia investigadora en el area de tecnología alimentaria. ACREDITACIÓN ANECA PROFESOR TITULAR. 2 sexenios de investigación.	PROFESOR TITULAR/DEX	Investigador del grupo Recnocimiento molecular y encapsulación. Autor de numerosas publicaciones científicas basadas en el análisis sensorial de alimentos	Analisis sensorial de alimentos	8,1	25,3%

El aumento de plazas propuesto tiene un reducido efecto sobre las necesidades docentes ya que afectaría exclusivamente a las asignaturas que tienen prácticas de laboratorio entre sus actividades docentes. Las asignaturas que no plantean actividades de trabajo en grupo reducido no se verían afectadas ya que las infraestructuras que dispone la universidad son suficientes para acoger grupos de 80 alumnos para las actividades en aula sin menoscabo de las condiciones de confort y por tanto de la calidad de las actividades desarrolladas en las mismas. En las asignaturas con trabajo de laboratorio se modificaría el número de grupos prácticos en los que se divide el grupo principal de la siguiente forma: se harán grupos de 16 alumnos (frente a los 15 actuales), por tanto, un grupo completo de 80 alumnos supondría la creación de 5 grupos prácticos. Actualmente una asignatura con el 100 % de plazas ocupadas es decir 60, se subdivide en 4 grupos de 15 alumnos. El aumento de tamaño de los grupos en una persona no supone ningún problema teniendo en cuenta la capacidad de los espacios dedicados a prácticas de laboratorio (según datos mostrados posteriormente en el punto 7 de la memoria, la capacidad de los distintos laboratorios oscila entre 16 y 21 plazas con una ocupación media inferior al 20% (ocupación máxima se estima en un 43% en el caso del laboratorio 1 durante el segundo semestre).

En la siguiente tabla se representa el incremento en dedicación docente asociado al incremento de las 60 plazas actuales a las 80 plazas solicitadas. La suma total de horas de docencia asociadas al incremento de plazas es de 231 anuales. Esta cantidad se considera totalmente asumible por el profesorado actual, teniendo en cuenta que la media de dedicación al título de los profesores contratados en exclusiva no pasa del 30% del total de su carga y en el caso de los contratados a tiempo parcial la dedicación al título no llega al 18% de su posible carga total. Se ajusta este dato aportando los porcentajes de dedicación al título de los profesores responsables de prácticas cada una de las asignaturas afectadas. La media de dedicación de estos profesores al Grado se sitúa en el 33% de su carga docente total. Como ya se ha comentado anteriormente, esta desahogada situación es resultado de un incremento de la plantilla docente de un 19% desde el año 2015 hasta la actualidad.

Asignatura	ECTS	Tipo	Magistrates	Seminarios	Prácticas labora/ visitas	Tutorías	Evaluación	Total presencial	Nº grupos practicas		Incremento (horas)	% Dedicación al Grado del profesor responsable de practicas de la asignatura
									4	5	80 alumnos (pasa de 4 a 5 grupos de 16 alumnos máximo)	
Biología celular	6,0	BSC	32	10	10	4	4	60	90	100	10	15,6
Microbiología Alimentaria	6,0	BSC	26	6	20	3	5	60	120	140	20	25
Fisiología Humana	6,0	BSC	30	12	10	4	4	60	90	100	10	28,1
Anatomía	6,0	BSC	30		24	2	4	60	132	156	24	41,3
Bioquímica	6,0	BSC	32	8	10	5	5	60	90	100	10	27,5
Química y Bioquímica de Alimentos	6,0	BSC	30	10	10	5	5	60	90	100	10	36,3
Química General	6,0	BSC	35	10	8	3	4	60	84	92	8	16,3
Dietética	6,0	OBL	20	22	8	5	5	60	84	92	8	10
Nutrición Humana	6,0	OBL	32	14	6	4	4	60	78	84	6	20
Bioquímica Clínica	4,5	OBL	27		11	3	4	45	78	89	11	20
Bromatología	6,0	OBL	28	8	16	4	4	60	108	124	16	20,9
Análisis de Alimentos	4,5	OBL	10	4	24	3	4	45	117	141	24	40,6
Análisis Sensorial de Alimentos	4,5	OPT	20	6	12	3	4	45	81	93	12	25,3
Tecnología de los Alimentos	6,0	OBL	24	12	16	4	4	60	108	124	16	6,3
Tecnología Culinaria	4,5	OBL	19	8	12	2	4	45	81	93	12	75
Restauración Colectiva	6,0	OBL	30	14	8	4	4	60	84	92	8	75
Higiene de Alimentos	4,5	OBL	19	8	12	2	4	45	81	93	12	27,5
Toxicología Alimentaria	4,5	OBL	19	10	10	2	4	45	75	85	10	75
Desarrollo de Nuevos Alimentos	4,5	OPT	20	13	4	4	4	45	57	61	4	45,3
Total de horas practicas generadas con el aumento de plazas											231	

6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

RESPONSABLES DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS EXCLUSIVOS DEL GRADO

Numero	TITULACIÓN	CATEGORIA	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN	TIPO DE CONTRATACIÓN
1	TÉCNICO DE LABORATORIO	C1	21	EXCLUSIVA	INDEFINIDO
2	TÉCNICO DE LABORATORIO	C1	4	EXCLUSIVA	INDEFINIDO
3	TÉCNICO DE LABORATORIO	C1	10	EXCLUSIVA	INDEFINIDO
4	TÉCNICO DE LABORATORIO	C1	5	EXCLUSIVA	INDEFINIDO
5	SECRETARÍO TÉCNICO	C1	25	EXCLUSIVA	INDEFINIDO

**RESPONSABLES DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS
GENERALES DE LA UNIVERSIDAD**

SERVICIO	PERFIL RESPONSABLE	EXPERIENCIA PROFESIONAL	NÚMERO DE PERSONAS A CARGO DEL RESPONSABLE
Secretaría Central.	LICENCIADO ADE	13 AÑOS	16
Servicio de Informática.	GRADO INFORMÁTICA	5	24
Administración.	GRADO ADE	18	5
Recursos Humanos.	LICENCIADO DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS	16	5
Servicio de Reprografía.	BACHILLER	13	10
Servicio de Información al Estudiante (SIE).	LICENCIADO ECONÓMICAS	13	2
Unidad Técnica de Calidad.	MASTER RELACIONES LABORALES. MASTER CALIDAD. LICENCIADO ANTROPOLOGÍA	13	3
Ordenación Académica	LICENCIADO FILOSOFÍA, PSICOLOGÍA Y CC. DE LA EDUCACIÓN	8	3
Campus Virtual.	GRADO INFORMÁTICA	5	2

Extensión Universitaria.	LICENCIADO FILOSOFÍA Y LETRAS	15	5
Servicio de Orientación Laboral (SOIL).	LICENCIADO DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS	16	4
Oficina de Relaciones Internacionales.	DOCTOR EN CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN	14	5
Servicio de idiomas.	DOCTOR EN CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN	14	15
Servicio de Publicaciones.	DOCTOR EN FILOSOFÍA	14	1
Servicio de Actividades Deportivas.	MASTER MBA	16	13
El Servicio de Evaluación y Seguimiento Psicológico.	DOCTOR EN PSICOLOGÍA	7	3
Cuerpo especial Tutores.	LICENCIADO EN MEDICINA	12	7
Servicio de igualdad de oportunidades.	LICENCIADO DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS	16	2
Capellanía de la Universidad	DOCTOR EN FILOSOFÍA	14	2

La UCAM dispone del personal cualificado, con vinculación exclusiva, de administración y servicios necesario para garantizar la calidad de la docencia, de la investigación y de la formación del estudiante, a través de los distintos servicios que se encuentran centralizados y que prestan su apoyo a toda la Comunidad Universitaria; entre ellos se encuentran: Secretaría Central, Servicio de Informática, Administración, Recursos Humanos, Servicio de Reprografía, Servicios Generales (Conserjerías, Personal de Control y Seguridad, Personal Auxiliar de Laboratorios y Prácticas, Servicio de Cafetería y Eventos, Limpieza), Biblioteca, Servicio de Información al Estudiante, Unidad Técnica de Calidad, Jefatura de Estudios, Campus Virtual, Extensión Universitaria, Servicio de Orientación Laboral, Servicio de Evaluación y Asesoramiento Psicológico, Vicerrectorado de Alumnado, Oficina de Relaciones Internacionales, Servicio de Publicaciones, Servicio de Actividades Deportivas, etc.; también cada titulación cuenta con personal propio de administración y servicios, ubicado en los distintos departamentos docentes e instalaciones propias de la titulación.

Además, la Universidad cuenta con dos Servicios, compuestos por titulados universitarios con vinculación estable y dedicación exclusiva (principalmente pedagogos y psicólogos) que integran el Servicio de Evaluación y Seguimiento Psicológico y el Cuerpo Especial de Tutores, este último, encargado del seguimiento personal y académico de los estudiantes, a través de tutorías personalizadas.

Finalmente, la Capellanía de la Universidad, integrada por un importante número de sacerdotes encargados de la formación humana y cristiana, conforman los recursos con los que la UCAM cuenta para la consecución de uno de sus objetivos primordiales, el desarrollo en la formación integral del estudiante.

La Universidad Católica San Antonio cuenta en la actualidad con un Programa de Formación del Profesorado que incluye sesiones y talleres formativos relacionados con las metodologías de enseñanza y el EEES, los sistemas de evaluación y las tutorías en el sistema universitario (<http://www.ucam.edu/servicios/ordenacion-academica/formacion-del-profesorado>).

Personal de apoyo para actividades prácticas de laboratorio

El grado en Nutrición Humana y Dietética cuenta con una unidad de gestión de los laboratorios para las actividades docentes y de investigación. Esta unidad está encargada de coordinar las actividades programadas en el Grado así como de disponer y organizar con antelación las sesiones de prácticas en laboratorio recogidas en el plan de estudios. Su tarea se centra en el mantenimiento del material fungible e inventariable de los distintos laboratorios, encargándose de la preparación del material para las sesiones prácticas, apoyar al personal docente durante las sesiones de laboratorio y ayudar a la labor de investigación gestionando la petición y almacenamiento de material así como en la puesta a punto de técnicas analíticas.

La unidad de gestión de laboratorios está dirigida por un Técnico Superior de Laboratorio contratado en exclusividad. Cuenta con más de 12 años de experiencia en esta labor.

Personal de apoyo para la gestión del campus virtual.

El Grado en Nutrición humana y Dietética dispone de personal de apoyo necesario para ayudar al estudiante en su proceso de aprendizaje ante cuantas dudas le puedan surgir sobre los distintos servicios que ofrece el Grado.

- Secretaría Técnica. Apoyo al alumno en cuestiones relacionadas con el funcionamiento del campus virtual y asesoramiento sobre los procesos de administración y gestión.
- Servicio Campus Virtual es el órgano responsable de aportar apoyo al alumno, profesor y Secretaría Técnica de la Titulación, sobre el uso de la plataforma e-learning. De este modo desde dicho servicio se definen las Guías de uso de la plataforma a estudiantes y profesores, así como de la formación específica al profesorado en el uso, posibilidades y novedades de dicha herramienta en el proceso de aprendizaje a distancia.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1 JUSTIFICACIÓN DE LA ADECUACIÓN DE LOS MEDIOS MATERIALES Y SERVICIOS DISPONIBLES

Los servicios, equipamientos e infraestructuras descritos a continuación, situados en el Campus de los Jerónimos (Murcia) se ajustan a las necesidades previstas para el desarrollo del plan formativo durante los cuatro cursos académicos programados y se ajustan a los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos (*Ley 51/2003, de 2 de diciembre*, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad). Además, las instalaciones de la Universidad cumplen los requisitos y las exigencias materiales mínimas de conformidad con el *R.D. 557/91 de 12 de abril*.

Tanto la descripción de los recursos e infraestructuras disponibles como la estimación de los necesarios para el incremento del número de plazas del Título de Grado, se han establecido a partir de un estudio de viabilidad. Este estudio, basado en las horas de presencialidad en aula y laboratorios de prácticas, ha permitido estimar las necesidades del Título de Grado.

7.1.1 Medios materiales

Aulas. Todas las aulas de docencia están totalmente equipadas con equipos multimedia y audiovisuales, es decir, ordenador, cañón retroproyector, televisión, video/DVD, proyector de transparencias y de diapositivas. Las medidas de las mismas son muy diversas, estando preparadas para su ocupación según el número por grupo y siempre cumpliendo la relación de 1,25 o 1,50 m²/alumno, estando perfectamente iluminadas y dotadas con equipos de aire acondicionado para verano e invierno.

El Grado en Nutrición Humana y Dietética dispone de 8 aulas, en horario de mañana y tarde, destinadas a impartir las sesiones teóricas y seminarios.

Las aulas tienen capacidad entre 30 y 80 puestos. Están ubicadas en los Pabellones o Aularios, siendo edificios de nueva construcción por lo que se encuentran en perfecto estado de conservación. Tanto la iluminación como los sistemas de aire acondicionado y calefacción son adecuados para el correcto desarrollo de la actividad docente.

Laboratorios de prácticas. Uno de los aspectos que caracterizan a la titulación de Nutrición Humana y Dietética es su alto contenido práctico. Para el cumplimiento de este objetivo la universidad dispone de 10 laboratorios (8 de prácticas y 2 de investigación). Los laboratorios tienen una capacidad media de 20-25 puestos.

Laboratorio 1: Química y análisis alimentos

Con capacidad para 21 puestos.



Laboratorios 2 y 6: Investigación de Tecnología de la Alimentación y Nutrición.

Con capacidad para 15 y 12 puestos respectivamente.



Laboratorio 3: Microbiología. Con capacidad para 18 puestos.



Laboratorio 4: Con capacidad para 16 puestos.



Laboratorio 5: Con capacidad para 18 puestos.



Laboratorio de Gastronomía: “GastroLab Hermanos Roca”.

Aula equipada con 20 puestos sentados y posibilidad de colocar paneles para obtener independencia en la actividad individual. El aula está totalmente equipada técnicamente para show cooking, charlas y ponencias. Estas actividades gastronómicas en el GastroLab abarcan una gran cantidad de conceptos; coctelería y bartender, cocina dulce, talleres de cocina, masas fermentadas, chocolatería así como catas y presentaciones de productos.



Laboratorio de Fisiología.



Laboratorio Toxicología (Anexo al aulario 8): Con capacidad para 24 puestos.



Laboratorio de Biología y Genética

Laboratorio de 30 puestos, de superficie 65 m², dotado del equipamiento siguiente: 20 microscopios, sistema de imagen, colección de preparaciones, campana de flujo laminar, campana de extracción de gases, sistema de fijación de muestras, micrótomos, lupas, material de plástico y vidrio, micropipetas de volúmenes variables, autoclave, balanzas, PH-metro, estufas de cultivo, frigorífico, agitadores calefactores, agitador orbital, espectrofotómetros, baño termostático, instalación de gas, equipo de electroforesis.



Todos los espacios destinados a laboratorios están climatizados y conectados a la red de agua y alcantarillado, se encuentran situados en los pabellones 3 y 9 y anexo al pabellón 8. Todos ellos cumplen con los requisitos legales de accesibilidad y seguridad en materia de salud y seguridad ambiental, supuestos en la Ley 51/2003 de 2 de diciembre.

Con el fin de mantener el orden de los laboratorios y del buen uso de éstos existe personal técnico que es el responsable de los mismos, teniendo entre sus funciones la unificación de los pedidos de material, recepción y control del mismo.

Todos los laboratorios disponen de los correspondientes protocolos de seguridad para profesores y estudiantes que son revisados de forma periódica. Se han editado folletos

informativos sobre medidas de seguridad en los laboratorios informando debidamente a los/las estudiantes al inicio de cada curso.

El equipamiento de los laboratorios se divide en material fungible e inventariable. La dotación se realiza en base a las necesidades y demandas del profesor. Anualmente y coincidiendo con el fin de las prácticas se realiza un inventario del material existente en los laboratorios con el objetivo de reponer, reparar o realizar las provisiones para el curso siguiente de todas aquellas asignaturas que los utilizan para el desarrollo de actividades docentes.

Equipamiento de los laboratorios. A continuación se agrupan los medios inventariables:

- Preparación de muestras: campana de flujo laminar; campana de extracción de gases; equipo para la preparación de muestras (microtomo y sistema de fijación de muestras); micropipetas de volúmenes variables; autoclave; balanzas; balanza de precisión; pHmetro; estufas de cultivo; frigorífico; agitadores calefactores; agitador orbital; baño termostático; centrifugas; agitadores de tubos; material de vidrio y plástico, termociclador; rotavapor; evaporador rotativo; frigoríficos, homogeneizador de muestra de paletas; liofilizador;
- Microscopía y tratamiento de imagen: 20 microscopios, lupas y sistemas para el tratamiento de la imagen; colección de preparaciones;
- Cromatografía: cromatógrafo gases-masas (inyector automático, head space); Cromatografía de líquidos, H.P.L.C (DAD - Detector de fluorescencia-inyector automático, Detector electroquímico); Cromatografía de líquidos H.P.L.C (DiodeArray Detector - Detector de fluorescencia-inyector automático); instalación de gases.
- Espectrofotometría: espectrofotómetros/colorímetros; lector de placas con detección de fluorescencia
- Equipo de electroforesis de ADN y proteínas.
- Composición de alimentos: bomba calorimétrica, equipo para análisis de grasas, equipo para análisis de proteínas, refractómetro, texturímetro, colorímetro y penetrómetro
- Laboratorio de Fisiología, anatomía y composición corporal: maquetas para estudio anatómico; esfingomanómetros, fonendoscopios, electrocardiógrafos, simulador de arritmias, espirómetros, analizador de gases respiratorio, analizador

de gases sanguíneo de pH y de electrolitos, ergómetros humanos, glucómetros, balanzas, probetas y pipetas, material para el estudio de la composición corporal (plicómetros, paquímetros, tallimetro, antropómetros, lápiz demográfico), bioimpedanciometro, desfibriladores, equipo de emergencia.

Uso estimado de los espacios de laboratorio considerando 5 grupos (máximo 16 alumnos)

Los laboratorios destinados a las practicas del Grado en NHD son los laboratorios 1, 3, 4, 5 y Gastrolab Hermanos Roca. La ocupación máxima de estos espacios se estima en un 43% en el caso del laboratorio 1 durante el segundo semestre, con una ocupación media inferior al 20%.

Laboratorios	Asignaturas con prácticas laboratorio	SEMESTRE	Nº Subgrupos (16 alumnos)	Horas laboratorio	Total horas laboratorio	Horas ocupacion SEM 1	% ocupacion SEM 1	Horas de ocupación SEM 2	% ocupación SEM 2
Laboratorio 1: 21 plazas Disponibilidad por semestre (horas) 600	Química	1	5	8	40	160	27%	260	43%
	Bioquímica	2	5	10	50				
	Bromatología	2	5	16	80				
	Química y Bioquímica de alimentos	2	5	10	50				
	Análisis de alimentos	1	5	24	120				
	Tecnología de alimentos	2	5	16	80				
Laboratorio 3: 18 plazas Disponibilidad por semestre (horas) 600	Biología	1	5	10	50	210	35%	0	0%
	Microbiología	1	5	20	100				
	Higiene	1	5	12	60				
Laboratorio 4: 16 plazas Disponibilidad por semestre (horas) 600	Bioquímica clinica	2	5	11	55	20	3%	105	18%
	Toxicología	2	5	10	50				
	D. Nuevos alimentos	1	5	4	20				
Laboratorio 5: 18 plazas Disponibilidad por semestre (horas) 600	Fisiología	2	5	10	50	70	12%	50	8%
	Nutrición	1	5	6	30				
	Dietética	1	5	8	40				
Gastrolab Hermanos Roca: 20 plazas Disponibilidad por semestre (horas)* 300	Análisis sensorial	1	5	12	60	100	33%	60	20%
	Tecnología culinaria	2	5	12	60				
	Restauración Colectiva	1	5	8	40				

Disponibilidad: calculada en base a 15 semanas lectivas por semestre a razon de 4 sesiones de 2H al dia

* Se asume un uso compartido con el Grado de Gastronomía

Espacios para el personal docente e investigador, y para el personal de administración y servicios de la Titulación:

Zona de recepción y atención al público de la Secretaría Técnica de la Titulación, con un puesto de trabajo (con ordenador en red, una impresora, un terminal telefónico y fax).

Una zona de recepción de laboratorios con despacho para dos Técnicos de Laboratorio, con dos ordenadores en red y un terminal telefónico.

Sala de profesores: con 22 puestos de trabajo (con 23 ordenadores en red, 2 impresoras en red y un terminal telefónico).



Dos despachos, uno individual para la dirección y otro común para los subdirectores y coordinadores académicos del Título con 4 puestos de trabajo (cada puesto con ordenador en red, una impresora-scanner y 5 terminales telefónicos) y una mesa redonda para reuniones con capacidad para 8 personas

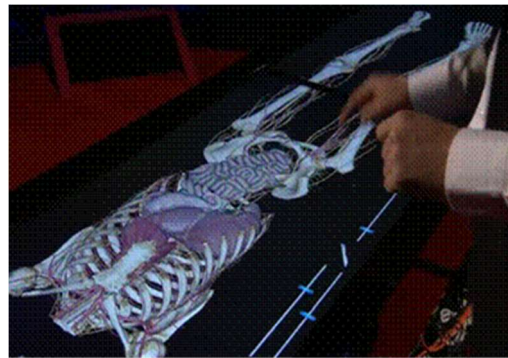


Salas de Prácticas:

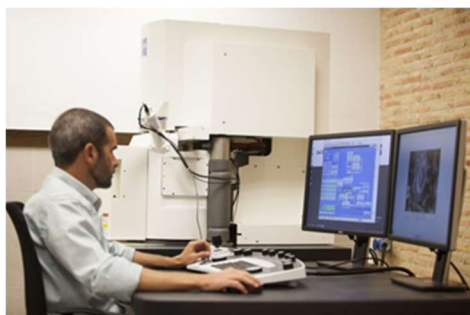
Sala de microscopios: cuenta con 15 puestos de alumnos y 1 para profesor para prácticas de biología celular y anatomía.



Sala de prácticas de Anatomía: aula para grupos de prácticas de 25 alumnos que cuenta con una mesa de disección virtual, única en España, asociada a un proyector para apoyo en las prácticas de anatomía.



Microscopio electrónico de barrido: para apoyo a los grupos de investigación en el área de Ciencias de la Salud donde se encuentra el Título.



Todas las salas se encuentran localizadas en el Pabellón 6.

Biblioteca. La Biblioteca, ubicada en el edificio monumental, cuenta con la hemeroteca, mediateca, sala de estudio y acceso libre a Internet y de video televisión. Sirviendo de apoyo para alumnos e investigadores y dotada de los medios técnicos y equipamiento necesario para su correcto funcionamiento; estando totalmente informatizada.

La biblioteca cuenta con 485 puntos de lectura, está dotada de aire acondicionado y calefacción así como de buena iluminación. Son instalaciones totalmente nuevas por lo que su estado de conservación es excelente. A la entrada de biblioteca se encuentra el personal de la misma donde los alumnos y profesores pueden solicitar el material correspondiente así como devolver el utilizado. El espacio destinado a libros está junto a la sala de lectura principal de la biblioteca, siendo su acceso libre para cualquier usuario.

Recursos Bibliográficos y de Acceso a Información

La Biblioteca pone al servicio de la comunidad universitaria los recursos electrónicos suscritos por ella: bases de datos, monografías electrónicas, revistas electrónicas, portales jurídicos etc.

Facilita el acceso a recursos electrónicos *Open Access*.

<http://www.ucam.edu/biblioteca/biblioteca-digital>

- *Monografías:* cuenta con 6.006 títulos monográficos con un total de 15.585 volúmenes. Estos títulos son revisados anualmente para su actualización en función de su demanda y de las recomendaciones bibliográficas recogidas en la Guía Docente anual de las diferentes materias.
- *Publicaciones seriadas:* La hemeroteca cuenta con numerosos recursos en papel y formato electrónico, de periodicidad semanal, mensual, trimestral y anual.

- *Recursos electrónicos:* Desde la página web de la biblioteca general de la UCAM (<http://www.ucam.edu/biblioteca/>) el alumno tiene acceso a las diferentes plataformas electrónicas con recursos bibliográficos de interés para la Titulación como por ejemplo: *E-libro, ISI web of knowledge, Springerlink, Ingenta, ScienceDirect, Ebsco Host, Biblioteca Cochrane, Refwork, etc.*

La Biblioteca Digital cuenta con [BUSCAM](#), un buscador académico de última generación que ofrece la información publicada por más de 20.000 fuentes académicas. Accede a cientos de miles de documentos de distintas tipologías: artículos científicos, biografías, casos de estudio, documentos de congresos, etc.

- A más de 190.000 *ebooks*
- Acceso a las más importantes bases de datos a texto completo y referenciales de distintas disciplinas.
- Es una herramienta viva, crece en más de 2 millones de registros al mes.

Mediateca. Se cuenta con una mediateca donde se dispone de materiales especiales como: CD-ROM's, DVD's, vídeos, bases de datos, etc. con 22 conexiones a Internet. En la misma ubicación física se dispone de los servicios de una hemeroteca donde se encuentran las publicaciones periódicas: Revistas y periódicos (regionales, nacionales, internacionales), así como publicaciones oficiales (BOE, BORM).

Los documentos que por su tipo de encuadernación, antigüedad, duplicidad o valor no son de libre acceso al usuario se localizan en los depósitos, pudiendo disponer de ellos quien lo necesite para su consulta dentro de la sala.

Aulas de aplicación informática (APIs). La Universidad cuenta actualmente con 5 aulas de aplicación informática, con aproximadamente 200 ordenadores, todos ellos con conexión a Internet. Estas aulas son usadas de forma libre por los estudiantes cuando no se está impartiendo docencia. La titulación tiene acceso a 5 APIs con una capacidad media de 40 ordenadores. Siendo el número de puestos adecuado a las necesidades de los alumnos y al número de alumnos que las pueden utilizar.



Red Wi-fi en todo el recinto de la Universidad. Permite el acceso a Internet con equipos móviles (portátiles o tablet) desde cualquier lugar del campus, tanto a los estudiantes como a los profesores.

Red Fija de datos. Permite el acceso y conexión de ordenadores desde cualquier ubicación de la UCAM.

Plataforma virtual (E-learning). Ofrece los servicios y recursos que la Universidad Católica San Antonio de Murcia posee en su Campus de Los Jerónimos, pero en un entorno virtual, ofreciendo al estudiante un apoyo en la gestión y organización administrativo-docente del Título de Grado. Específicamente respecto al apartado docente, la plataforma permite la interacción entre el estudiante y el profesor, a través de foros, chat programados, recomendaciones del profesor a nivel de grupo o individual, descargas de temarios y material de apoyo, guías de trabajo, publicación de calificaciones y recomendación de páginas web específicas de la materia. El campus virtual (CV) es la puerta hacia un espacio de estudio no presencial, donde se encuentran clasificadas todas las materias durante cada curso, estructuradas en unidades didácticas. Para el desarrollo de los distintos temas, los profesores elaboran una guía de contenidos secuenciada donde consultar materiales en texto, materiales interactivos, asistir a videoconferencias programadas, enviar tareas, realizar evaluaciones, participar en foros, visionar clases grabadas por el profesor y píldoras de conocimiento.

Polimedia. Se trata de breves lecciones audiovisuales que los profesores utilizan para exponer temas, aclarar conceptos, resumir ideas. Este formato de vídeo permite, en un mismo plano, visionar al profesor junto con el material que expone, ya sea power-point, vídeo, manejo de programas informáticos, manipulación de objetos, etc.

Videoapuntes. Clases completas grabadas por el profesor en el aula. Este tipo de vídeos nos ofrecen una visión del docente tal y como lo veríamos en un aula de forma presencial.

Este software de grabación reúne la imagen del profesor y la del proyector del aula en un mismo archivo audiovisual. El alumno desde casa puede elegir la vista que desee: Ver solo el power-point, ver solo al profesor, ver ambo incluso añadir comentarios.

Videoconferencias. Permiten conectar a tiempo real a profesores y alumnos. Tanto en clases programadas, como para mantener tutorías personalizadas.

API Virtual. Es una plataforma que te permite acceder, desde cualquier dispositivo con conexión a internet, a un gran número de aplicaciones informáticas sin necesidad de ninguna instalación previa. Los programas están listos para usarse directamente desde el portal api.ucam.edu. Guarda cualquier archivo en el que estés trabajando en un pendrive y continúa con tu trabajo en casa o cualquier ordenador de la Universidad de forma segura y sin necesidad de preocuparte de nada más.



Programas disponibles



Edificio Monumental. Está formado por cuatro plantas, cuyo eje central es su claustro. En este edificio están ubicados los servicios administrativos y de Gobierno de la Universidad, destacando: Presidencia, Rectorado, Vicerrectorados, Secretaría General, Secretaría Central, Jefatura de Estudios, Salas de estudio de profesores, Servicios Informáticos, Salón de Actos con una capacidad de unas doscientas personas, Sala de Grado de defensa de tesis, Biblioteca, etc.

Anexo al edificio y formando parte del monumento, destaca su majestuosa Iglesia de estilo barroco murciano, que con una capacidad para más de 1000 personas es también utilizada, además de lugar de culto, como gran salón de actos de la Universidad, donde se celebran los actos oficiales de apertura de curso, conferencias, congresos, simposios, etc. estando perfectamente equipada con equipo de realización de televisión, videoconferencia y equipo multimedia.

7.1.2 Servicios de mantenimiento generales

La Universidad se encuentra en fase de rediseño de un Sistema Interno de Garantía de Calidad (SGIC) aplicado a toda la Universidad en base a las directrices del Programa AUDIT de ANECA. Entre los procedimientos que integran el SGIC existen dos procedimientos clave para garantizar la gestión de los recursos materiales y la gestión de prestación de servicios que garantizan la impartición de las actividades formativas planificadas:

- Gestión de los recursos Materiales. PA01. Directriz AUDIT 1.4.
- Gestión de la Prestación de servicios. PA02. Directriz AUDIT 1.4.

Estos dos procedimientos incluyen todos los mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de todos los materiales y servicios disponibles, además de los informáticos y bibliográficos.

Además, existe un servicio específico de atención al usuario y mantenimiento informático, encargado principalmente de la revisión, reparación (o sustitución), y actualización de los equipos y sistemas informáticos.

En la Universidad se realiza un inventario anual del material fungible y no fungible, así como del estado del mobiliario, para detectar las alteraciones y anomalías que hayan podido producirse como consecuencia del transcurso del año académico. Cada profesor realiza, anualmente, la previsión y solicitud de material necesario para el desarrollo de su actividad docente. Existen también mecanismos de control del gasto de material durante el curso académico, que permiten conocer en cada momento las existencias disponibles.

7.1.3 Servicios disponibles centralizados

La UCAM dispone del personal cualificado, con vinculación exclusiva, de Administración y Servicios necesario para garantizar la calidad de la docencia, de la investigación y de la formación del estudiante, a través de los distintos servicios que se encuentran centralizados, que prestan su apoyo a toda la Comunidad Universitaria, y que por lo tanto, dan la cobertura necesaria y suficiente a la titulación del Grado en Nutrición humana y dietética:

- Secretaría Central.
- Servicio de Informática.
- Administración.
- Recursos Humanos.
- Servicio de Reprografía.
- Servicios Generales: Conserjerías, Control de accesos y Seguridad, Servicio de Cafetería y Eventos y Limpieza.
- Servicio de Información al Estudiante (SIE).
- Unidad Técnica de Calidad.
- Jefatura de Estudios.
- Campus Virtual.
- Extensión Universitaria.
- Servicio de Orientación Laboral (SOIL).
- Oficina de Relaciones Internacionales.
- Servicio de idiomas.
- Servicio de Publicaciones.
- Servicio de Actividades Deportivas.
- El Servicio de Evaluación y Seguimiento Psicológico.
- Cuerpo especial Tutores.
- Servicio de igualdad de oportunidades.
- Capellanía de la Universidad, integrada por sacerdotes encargados de la formación humana y cristiana, conforman los recursos con los que la UCAM cuenta para la consecución de uno de sus objetivos primordiales: el desarrollo en la formación integral del estudiante.

A continuación se detallan las características de algunos de estos servicios.

Servicio de Informática. Este servicio informa al personal de la Universidad sobre los recursos que tiene a su disposición, para facilitar el uso de las herramientas informáticas necesarias para el desarrollo de sus tareas. La infraestructura informática de software de la Universidad Católica San Antonio, se gestiona desde el Área de Gestión del Software del Servicio de Informática.

Pabellón de Servicios. Cuenta con Cafetería y Restaurante, Servicio de Reprografía, Librería y Merchandising, Servicio de Actividades Deportivas y Botiquín.

Servicio de Orientación e Información Laboral

Las prácticas externas de los alumnos de la Titulación se encuentran centralizadas en el Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL). Es un departamento creado por la Universidad cuyo fin es promover la realización de prácticas en empresas para los alumnos de los últimos cursos así como facilitar la inserción laboral y el desarrollo profesional de dichos alumnos y titulados por esta universidad.

Relaciones Internacionales. El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales ayuda a ampliar la formación de los estudiantes por medio de los distintos programas de becas y ayudas que oferta, apoya y sigue al estudiante durante su estancia en el exterior, y lo invita a participar en la asociación de acogida al estudiante internacional (AAEI) para hacer más grata la estancia entre nosotros.

Servicio de Actividades Deportivas. El Servicio de Actividades Deportivas (SAD) de la Universidad Católica San Antonio de Murcia tiene como objetivo principal el fomento de la práctica deportiva de todos los que conforman la Comunidad Universitaria (<http://campus.ucam.edu/sad/index.htm>).

Servicio de Igualdad de Oportunidades. Tal y como queda reflejado en el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre (art. 3.5) y su posterior modificación por el RD. 861/2010 la Universidad Católica San Antonio de Murcia se adhiere a los principios de igualdad entre hombres y mujeres, respecto a los derechos fundamentales de hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad, tal como se recoge en la normativa de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres y en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad. Por ello, la Universidad

Católica San Antonio ha previsto la creación de un Servicio de Igualdad de Oportunidades con la finalidad de analizar y difundir la igualdad entre hombres y mujeres en el marco universitario, de conformidad con la LOU y como garantía de las políticas de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en los centros universitarios.

En este sentido nuestra Universidad cuenta con un Servicio de Atención a la Diversidad y Discapacidad que pretende impulsar medidas que favorezcan la integración y la igualdad de oportunidad de nuestros estudiantes y profesores. Con ello la Universidad y a través de diversas acciones pretende garantizar la plena integración de los estudiantes universitarios y de los profesores con discapacidad en la vida académica universitaria (<http://www.ucam.edu/servicios/seap>). Entre los objetivos específicos que pretende cubrir se encuentran:

- Promover la participación y promoción de las mujeres y discapacitados en la formación universitaria, así como en las estructuras de toma de decisiones.
- Lograr la enseñanza respetuosa con la Igualdad de Oportunidades.
- Establecer canales de colaboración entre la Universidad, instituciones y el mundo laboral para facilitar la promoción de las mujeres y discapacitados en el empleo.
- Activar medidas que permitan la conciliación de la vida personal, profesional y familiar de toda la comunidad universitaria.
- Facilitar la formación transversal en igualdad de oportunidades para toda la comunidad universitaria.

Así mismo el Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad Católica San Antonio establece la igualdad de oportunidades en los procesos selectivos de personal y la no discriminación por motivos de sexo conforme a lo que se ha dispuesto también en la Ley 3/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Servicio de Información al Estudiante. Este servicio tiene por finalidad atender la demanda habitual de información por parte de los alumnos, ya sean preuniversitarios, universitarios, o graduados, así como del Personal de Administración y Servicios (PAS) o toda aquella persona interesada (<http://www.ucam.edu/sie/presentacion/index.htm>).

Cuerpo Especial de Tutores. Para el apoyo a nuestros alumnos, la Universidad Católica San Antonio cuenta con un Cuerpo Especial de Tutores, cuya labor es potenciar el

desarrollo académico y personal del alumnado, haciendo su estancia entre nosotros más fácil, orientándolo en cuestiones referentes a estudios o individuales, con la idea de formarlos para insertarse en la sociedad de manera creativa y transformadora. Las personas que integran el cuerpo especial de tutores disponen de una formación de carácter multidisciplinar, en el ámbito de la Pedagogía, Psicología, Humanidades, etc.

Servicio de Evaluación y Asesoramiento Psicológico. La universidad dispone de un servicio gratuito ofrecido a PDI, PAS y a los alumnos matriculados al que pueden dirigirse para realizar consultas de distinta índole. Los estudiantes, disponen de un medio que garantiza la privacidad para la exposición y resolución de problemas que pueden plantearse durante su estancia en la Universidad.

Servicio de Idiomas. Es un servicio de la Universidad Católica San Antonio destinado a proporcionar cursos de idiomas y diferentes actividades en todas las titulaciones oficiales de la misma. Además ofrece ayuda en la movilidad internacional de los alumnos.

Recursos Bibliográficos y de Acceso a Información

Recursos electrónicos: Desde la página Web de la Biblioteca General de la UCAM (<http://www.ucam.edu/biblioteca/>) se tiene acceso a una serie de sitios Web de interés para las actividades docentes y de formación de la Titulación.

Servicios de mantenimiento general. Existe un Servicio de Mantenimiento dentro de los Servicios Generales de la Universidad que revisa y mantiene los Recursos Materiales. Igualmente existe un Servicio Técnico de Informática.

No obstante, a nivel eléctrico, el Servicio de Informática cuenta con distintos niveles de protección tanto en la sala de máquinas como en el Área de Sistemas, que es la unidad administrativa que gestiona la misma. El funcionamiento a nivel eléctrico se compone de un Sistema de Alimentación Ininterrumpida (S.A.I.) de 100 KVA que alimenta el Servicio de Informática, a su vez, a este S.A.I. está alimentado por una línea eléctrica que proviene de un centro de transformación eléctrica de la universidad que, en caso de caída, conmuta de forma automática a otra línea eléctrica que a su vez proviene de un segundo centro de transformación eléctrica de la universidad. En caso de caída, puede conmutar a otra línea eléctrica (si está alimentada) que proviene de un centro de transformación eléctrica de nuestro proveedor de suministro eléctrico, en caso de no estar alimentada dicha línea, salta a un grupo electrógeno.

Ya en el Servicio de Informática los bastidores donde se alojan los servidores también están alimentados por S.A.I.'s de 2.2 KVA que protegen a los servidores en caso de una caída del S.A.I. principal. Así mismo, también se protege el sistema de fluctuaciones en la corriente eléctrica y se garantiza una calidad en el suministro de la misma con estabilizadores de corriente y supresores de armónicos.

En cuanto a los servidores utilizados para la actividad docente, existen 8 servidores que funcionan en una configuración de alta disponibilidad y tolerancia a fallos, de forma que se protegen las aplicaciones de cualquier fallo que pueda producirse a nivel de hardware y en la mayoría de fallos a nivel de software. Si aun así se produjese algún fallo que interrumpiera la actividad docente, hay procedimientos automatizados de recuperación que garantizan la disponibilidad de los servicios en un periodo no superior a los 10 minutos.

7.1.4 Convenios y tutores para prácticas externas:

Las prácticas externas de los alumnos de la Titulación se encuentran centralizadas en el SOIL (Servicio de Orientación e Información Laboral) que depende del Vicerrectorado de Alumnado.

Todas las empresas en las que los estudiantes realicen estas prácticas deben tener según la normativa de la Universidad, un convenio firmado y en vigor con la UCAM. Con estos convenios se asegura la totalidad de las prácticas a todos los alumnos del Grado.

La Universidad, a través del SOIL, promueve el establecimiento de convenios de colaboración docente tanto con centros de naturaleza pública como los dependientes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia: Servicio Murciano de Salud (SMS) y el Instituto de Servicios Sociales de la Región de Murcia (ISSORM), como de entidades privadas como clínicas y empresas del sector alimentario. En la actualidad se disponen de un total de 243 plazas para el desarrollo del practicum distribuidos en áreas profesionales como se recogen en la siguiente tabla:

Número de plazas para Nutrición Clínica(hospitales, residencias y clínicas privadas)	104
Número de plazas en centros de investigación	18
Número de plazas en Empresas de Alimentación	98

Número de plazas para Educación Nutricional (Centros de enseñanza)	3
--	---

A continuación, se detallan las plazas de prácticas según número de convenios, plazas y situación geográfica.

<i>Entorno profesional</i>	<i>Número de convenios</i>	<i>Número de plazas</i>	<i>Región de Murcia</i>	<i>Otras comunidades</i>
<i>Centro de investigación</i>	6	18	17	1
<i>Centros educativos</i>	1	3	3	0
<i>Clínica de Nutrición</i>	30	57	35	22
<i>Empresa alimentaria</i>	39	75	64	11
<i>Empresa de catering</i>	6	23	23	0
<i>Hospital</i>	18	47	25	22
TOTAL DE PLAZAS	100	223	167	56

Todos los convenios en vigor se recogen en la siguiente tabla. Tal y como nos ha indicado el personal de ANECA, se envían en archivo formato PDF, a través del correo consultas.enseanzas@aneca.es, la totalidad de los convenios con los centros / empresas que a continuación se citan en la tabla.

En el siguiente enlace se encuentran actualizados los convenios (http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/grados/grado-nutricion/plaza_practicum_actualizado.pdf)

La titulación dispone de documentos en los que se registra el centro, número de plazas, coordinador del centro, duración, ubicación de los alumnos, horario y nombres de los profesionales tutores en los centros en el caso de prácticas curriculares. Así mismo, desde el SOIL se remite anualmente un informe a la Dirección de la Titulación con toda la información referente a la realización de prácticas extracurriculares. En la titulación existen profesores encargados de la coordinación tanto de las prácticas curriculares como de las extracurriculares.

Código	Empresa/Cínica/Hospital	Ciudad	Persona de Contacto
CI01	CEBAS	Espinardo (Murcia)	Dña. Cristina García Vigueras/ D. Juan Carlos Espín
CI02	IMIDA	Alberca Las Torres, Murcia	D. Ángel Poto
CI03	UCAM Grupo Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos	Guadalupe Murcia	D. José M ^a Cayuela García
	Grupo REM UCAM	Guadalupe Murcia	D. José Antonio Gabaldón
CI04	Grupo Traza Servicios Integrales	Murcia	D. Vicente de Pablos Vicente
CI05	CTNC. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva	Molina Segura (Murcia)	D. Jenaro Garre Díaz
CI06	UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID	MADRID	D. Antonio Puyet Catalina
CE01	Colegio San Vicente de Paul	El Palmar (Murcia)	Dña. Eva Salazar Serna
CN01	ADAER (Asociación de ayuda al Enfermo Renal)	Murcia	Dña. Guadalupe Portillo Rico
CN02	Clínica Balans Salud Preventiva	Murcia	Dña. Marilis Esteris Doudinot
CN03	CIARD	Murcia	D. Pedro Emilio Alcaráz
CN04	Clínica ATLAS	Albacete	Dña. Ana M ^a Sánchez Gómez
CN05	ASOCIACIÓN DE ANOREXIA NERVIOSA Y BULIMIA DE LA REGIÓN DE MURCIA (ADANER)	Murcia	Dña. Carolina Ponce
CN06	Clínica VALLESALUD Aurora López Gil	Archena (Murcia)	Dña. Aurora López Gil
CN07	Clínica VITA	Cehegín (Murcia)	Dña. M ^a Carmen Pérez Berengui

CN08	Clínica de Nutrición y Dietoterapia D. Luis Hidalgo Abenza	Archena (Murcia)	D. Luis Hidalgo Abenza
CN09	RESIDENCIA MASVIDA (ASPAJUNIDE)	Jumilla (Murcia)	Dña. Elena Martínez/ Dña. Marina Simón Encargada de prácticas
CN10	Alea consulta Dietética	Salamanca	María Astudillo Cabo
CN11	JULIA MARÍA LILLO ESPINOSA	VILLENA (ALICANTE)	Dª Julia Mª Lillo Espinosa
CN12	PATRICIA FERNÁNDEZ GARCÍA	Alicante	Dña. Patricia Fernández García
CN13	ADINMUR	SANTOMERA (MURCIA)	D. Francisco Miguel Celdran de Haro
CN14	CENTRO MEDICO LA CONSTITUCIÓN S.L.	MURCIA	Dña. Laura Jiménez Lisón
CN15	CENTRO MÉDICO PRIMO DE RIVERA - D. SALVADOR PÉREZ SÁNCHEZ	MURCIA	D. Salvador Pérez Sánchez
CN16	Tu gestor de salud	Madrid	Dña. Belén Rodríguez Doñate
CN17	Nútrete a gusto	Alicante	Dña. Esther García-Serna Gisbert
CN18	Centro Médico Medicadiet	Almería	Dña Irene Zaora
CN19	CENTRO DE NUTRICIÓN CLÍNICA-DEPORTIVA ANDRÉS MENDEZ	AGUILAS (Murcia)	D. Andrés Mendez
CN20	ASOCIACIÓN MURCIANA DE LUCHA CONTRA LA FIBROSIS QUÍSTICA EL PALMAR - JOSÉ Mª XANDRI	EL PALMAR	Dña Ángeles Fernández
CN21	INSTITUTO DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA DEL CABILDO DE GRAN CANARIA	LAS PALMAS (Gran Canaria)	Dª Esther Fdez Hdez
CN22	Mª ÁNGELES ROMERO VARGAS - CENTRO DIETÉTICO NUT	ROQUETAS DE MAR-ALMERÍA	Dª Mª Ángeles Romero Vargas
CN23	Clínica Bretones Fernández	Almería	D. Antonio Guirao Serrano
CN24	CLÍNICA VIRGEN DE LA CARIDAD	MURCIA	Dña Isabel Egea Cegarra
CN25	ALINUA. UNIVERSIDAD DE ALICANTE	ALICANTE	D. José Miguel Martínez
CN26	Almudena Padilla Reinoso	Almería	Dña. Almudena Padilla Reinoso

CN27	Instituto Hispalense de Pediatría	Sevilla	Dña María Rodríguez Lazo
CN28	SILICOM INTERNET. EQUILIBRADAMENTE.ES	MADRID	Dña. Mª Remedios Nieto Manglano
CN29	Clinica Vistahermosa HLA	Alicante	D. José Vicente Riero
CN30	Clinica Dr. Álvaro Campillo	Murcia	Dr. D. Álvaro Campillo
EA01	GRUPO AMC INNOVA JUICE AND DRINKS-FRUIT TECH NATURAL	MURCIA	Dña. Clara Hervás
EA02	ARDMURCIA	BENIAJÁN (MURCIA)	D. Alejandro López Sánchez / D. José Buendía
EA03	CHOCOLATES AMALIA	ALBACETE	Dª Amalia Blanco Paños
EA04	COFRUSA	MULA (MURCIA)	Dª Esther Orea
EA05	CREACIONES AROMÁTICAS (CARINSA S.A.)	SANT QUIRZE DEL VALLÉS	D. Quiro López
EA06	ESTRELLA LEVANTE FÁBRICA DE CERVEZAS, S.A.U.	MURCIA	D. Miguel Ángel López Hernández
EA07	GAM SEGURIDAD ALIMENTARIA, SL	LORQUI (MURCIA)	D. Juan Ángel Carrillo Piñera/Alberto Nombela
EA08	GALLINA BLANCA (PREPARADOS ALIMENTICIOS, S.A.)	HOSPITALET DE LLOBRE	Dª Sara Hernández Álvarez
EA09	GOLDEN FOODS, S.A.	TORRE DE COTILLAS	Dª Lola Barceló Díaz
EA10	GREGAL	TORRE PACHECO	D. Felipe López
EA11	GRUPO EL CIRUELO, S.L.	ALHAMA DE MURCIA (MURCIA)	Dª Adela María Melo/José Fco. Pérez
EA12	GRUPO EMPRESARIAL FUERTES, S.L.	ALHAMA DE MURCIA (MURCIA)	Dña. Esther Vives
EA13	J. GARCÍA CARRIÓN	JUMILLA (MURCIA)	D. Martín Ortiz Fernández (para alumnos de CyT Alimentos)
EA14	LA COLEGIALA ÚLTIMOS PANADEROS, S.L.	EL RAAL (MURCIA)	Dña. Raquel Puerto Esteban

EA15	MARTIN BRAUN S.A.	MURCIA	D. Eliseo Salmerón Martínez/José Ant. Fdez López
EA16	OMEGA SPICE	ARCHENA (MURCIA)	Dª Sonia Martínez
EA17	PREMIUM INGREDIENTS, S.L.	SAN GINÉS. (MURCIA)	Dª Elena Torres
EA18	S.A.T. Nº 2457 SAN CAYETANO	SAN JAVIER (MURCIA)	D. José García Ruiz
EA19	VIDAL GOLOSINAS	MOLINA DE SEGURA (MURCIA)	D. Carlos H. Serrano Soria/Dª Encarna Martínez
EA20	DERETIL	Almería	Dña. Consuelo Navarro Giménez
EA21	RUBIO SNACK	Bullas	D. Daniel Fernández Caballero
EA22	Postres y Dulces Reina	Caravaca de la Cruz, Murcia	Dña. Isabel Puerta
EA23	Juver	Murcia	D. Fabián Gómez
EA24	VEGAFFINITY, S.L.	Murcia	D. Jesús Cerezuela Zaplana
EA25	BOSCOROSSO CIA COMERCIAL	Murcia	D. José Alarcón
EA26	Freshko Foods SL	Murcia	D. Ana Belén González García
EA27	GRUPO ALIFRUIT SABOR DE LA TIERRA, S.L.	ARCHENA	Juan Antonio Piernas Pernías
EA28	DZ LICORES	CARTAGENA	Dña. Verónica Segura Martínez
EA29	J. GAMBÍN	COX. ALICANTE	Dª Elisabet Bolarín Miró
EA30	AGROTRANSFORMADOS	LORQUÍ	María Elena / Vicente Moreno
EA31	PRODUCTOS SUR, S.A.	SAN GINÉS	D. Emilio Mateo Sánchez
EA32	PRIMAFLOR	ALMERÍA	D. Luis Docavo Alberti
EA33	VICASOL, S.C.A.	VÍCAR. ALMERÍA	Dª. Pepa Vieira Zunino
EA34	HIPERPET MURCIA, S.L.	ALCANTARILLA.MURCIA	D. Miguel Conejero Mateo

EA35	BIDAH Y CHAUMEL	MOLINA DE SEGURA (MURCIA)	Dª María Chaumel Urosa
EA36	LACTALIS	Villarrobledo, Albacete	Dña. Natalia López Fraile
EA37	LACTEOS SEGARRA	MOLINA DE SEGURA (MURCIA)	Dª Beatriz Segarra Martínez
EA38	FRUVECO	Murcia	Dª Silvia Carmona Ramón
EA39	HERO ESPAÑA SL	Murcia	Dª Encarna Guirao Jara
EC01	SERUNIÓN	Murcia	Dña. Isabel Ponce
EC02	AMG Servicios Integrados S.L.	La Hoya (Murcia)	Dña. Lucía González Pérez/ D. Agustín Abellaneda
EC03	Mediterránea de Catering	Murcia	D. Ángel José Varela Méndez
EC04	ARAMARK SERVICIOS DE CÁTERING, SLU	Murcia	Dª Sofía Cerezales
EC05	SODEXHO ESPAÑA S.A.	Murcia	Dña. Fabiola Pérez Ortega
EC06	Nueva Cocina Mediterránea, S.L.	Murcia	D. Luis Miguel García de Andrés
HOSPO 1	IDCQ. Hospital Quirón de Sevilla/Quirónsalud	Sevilla	Dña. Mª Reyes Aranda
	IDCQ. Hospital Quirón de Málaga/Quirónsalud	Málaga	D. Miguel Marcos Herrero
	IDCQ. QUIRÓNSALUD TORREVIEJA	TORREVIEJA	D. José Luis Trigueros Dura
HOSPO 2	Hospital General Universitario Morales Meseguer	Murcia	Dña. Fátima Illán
	Hospital La Arrixaca (Cocina. Calidad y seguridad)	El Palmar (Murcia)	Dña. Mª Dolores Hellín Gil
	Hospital Santa Lucía	Cartagena	Dña. Mª Dolores Meroño/ tutor Dña. Mª Ángeles Rubio Gambín
	Hospital Comarcal del Noroeste	Caravaca de la Cruz (Murcia)	Dña. Juana Sánchez Sánchez
	Hospital Los Arcos del Mar Menor	San Javier (Murcia)	Dña. Maria Rodriguez Martinez

	Hospital General Universitario Reina Sofía	Murcia	Dña. Isabel Ayuso
HOSPO3	COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE	Albacete	Dña. M ^a Carmen López Sánchez Tutor: D. Francisco Botella Romero
HOSPO4	Hospital de Vinalopó/vinalopósalud	Vinalopó	Dña. Carmen Navarro Ortíz/ D. Jose Fernandez de Maya
HOSPO5	Mesa del Castillo	Murcia	Dña. Begoña Moris Peris
HOSPO6	Hospital FUNDACIÓN "JIMÉNEZ DÍAZ"-UTE, Madrid.	Madrid	Dña. Clotilde Vazquez
HOSPO7	Clínica Virgen de la Vega	Murcia	Dña. Almudena Martínez Hernández (nutricionista)/ Director Médico D. Pedro Mateo
HOSPO8	Hospital de Molina	Molina (Murcia)	Dr. Pedro Hernandez Jimenez
HOSPO9	HOSPITAL DE BENALMÁDENA XANIT, S.L.U.	BENALMÁDENA. MÁLAGA	Amparo Navarro Gutiérrez
HOSP10	HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE CÓRDOBA	CÓRDOBA	Jose Antonio Ramirez Moreno
HOSP11	HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ELDA	ELDA. ALICANTE	D. Francisco Calatayud
HOSP12	HOSPITAL UNIVERSITARIO SON ESPASES (HUSE)	PALMA MALLORCA	M ^a Antonia Palou
HOSP13	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE TORREVIEJA	TORREVIEJA	M ^a José Glez Pérez
HOSP14	IMAS. Instituto para la Mejora de la Asistencia Sanitaria	Murcia	D. Carlos Macaya Miguel


HOSP1 5	Hospital el Ángel en Málaga	Málaga	D. José Antonio López Medina. Dirección Dña. Marina Esclusa Solis
HOSP1 6	Hospital Inmaculada Granada (cocina)	Granada	Dña. Lucía Calero
HOSP1 7	Hospital Nuestra Señora de Salud de Granada	Granada	Dña. Amelia Avalos Ferrero
HOSP1 8	CLÍNICA BELÉN GRUPO HLA, SLU	MURCIA	D. Diego Nicolás Torres

La Universidad tiene firmados convenios con diferentes cadenas hoteleras con el objeto de poner a disposición de todos los títulos oficiales de la Universidad las instalaciones de dichos hoteles para realizar cualquier tipo de actividad docente (tutorías, exámenes...), considerándose estos hoteles como centros examinadores de la UCAM.

El desarrollo de las actividades docentes en estos centros se hará del mismo modo que se hace en la Universidad. La identificación del alumno se hará a través el DNI del alumno, tal y como se describe en este punto 7.

En estas actividades docentes participará el profesorado de la Universidad que se desplazará hasta el hotel que se haya concretado.

Adjunto se incluye en este punto dos de los convenios (ACHM SPAIN MANAGEMENT, S.L. Y NH HOTELES S.A) ya que debido al peso de la herramienta, no se pueden incluir todos. Queda a disposición de ANECA el resto de convenios cuando lo consideren oportunos.



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO DE MURCIA Y ACHM SPAIN MANAGEMENT, S.L.

En Murcia, a 29 de Noviembre de 2012.

REUNIDOS


De una parte, D. José Luis Mendoza Pérez, con D.N.I. núm. 22.894.000-F, Presidente de la Universidad Católica San Antonio (UCAM), con C.I.F. nº. G-30.626.303, actuando en virtud de las competencias que para convenir le confiere el artículo 15 de los Estatutos de la Universidad, aprobados por Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia número 350/2007, de 9 de noviembre (BORM de 13 de noviembre).

Y, de otra parte, D. Jorge Caparrós Iglesias, con D.N.I. núm. 50848273B, Director Comercial de la Zona de Levante ACHM Spain Management, S.L., con C.I.F. núm. B-86.107.406 y con domicilio en Parque empresarial La Finca, Pº del Club Deportivo, núm. 1, Edificio 17, 28223, Pozuelo de Alarcón (Madrid).

Interviniendo ambos en función de sus respectivos cargos y en el ejercicio de las facultades que les confieren los Estatutos de las entidades que representan, reconociéndose plena capacidad para suscribir el presente documento,

EXPONEN

I.- Que la Universidad Católica San Antonio de Murcia es una institución dotada de personalidad jurídica propia para el cumplimiento de sus fines, entre los que se incluyen, garantizando de forma institucional la presencia cristiana en el ámbito de la Universidad, la



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO DE MURCIA Y NH HOTELES S.A.

En Murcia, a 3 de Enero de 2013.

REUNIDOS

De una parte, D. José Luis Mendoza Pérez, con D.N.I. núm. 22.894.000-F, Presidente de la Universidad Católica San Antonio (UCAM), con C.I.F. nº. G-30.626.303, actuando en virtud de las competencias que para convenir le confiere el artículo 15 de los Estatutos de la Universidad, aprobados por Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia número 350/2007, de 9 de noviembre (BORM de 13 de noviembre).

Y, de otra parte, D. Manuel Melenchón Pérez, con D.N.I. núm. 22970187H, Director Operaciones de NH Hoteles España S.L., con N.I.F. núm B-58511882 y con domicilio en C/ Alfonso Gómez, 30-32.

Interviniendo ambos en función de sus respectivos cargos y en el ejercicio de las facultades que les confieren los Estatutos de las entidades que representan, reconociéndose plena capacidad para suscribir el presente documento,

EXPONEN

I.- Que la Universidad Católica San Antonio de Murcia es una institución dotada de personalidad jurídica propia para el cumplimiento de sus fines, entre los que se incluyen, garantizando de forma institucional la presencia cristiana en el ámbito de la Universidad, la educación, el desarrollo de la ciencia, la técnica y la cultura a través del estudio y la investigación.

1

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Estimación de los valores cuantitativos. Justificación de los valores propuestos.

La siguiente tabla describe los valores cuantitativos del Grado de Nutrición Humana y Dietética:

DENOMINACIÓN	DEFINICIÓN	VALORES ESTIMADOS
TASA DE GRADUACIÓN	Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado de un estudio y el número total de créditos presentados a examen.	70%
TASA DE ABANDONO	Relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.	12%
TASA DE EFICIENCIA	Relación porcentual entre el número total de créditos establecidos en el plan de estudios y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes titulados en un determinado curso académico	85%
No presentados	(créditos presentados/créditos matriculados) -1	8%

Para el establecimiento de los objetivos en los indicadores propuestos se ha tenido en cuenta el histórico de resultados obtenidos en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y del Grado en modalidad presencial.

Los resultados de años anteriores, así como los publicados por otras universidades españolas, indican unas altas tasas de eficiencia y rendimiento que se prevén mantener sobre el 85 y 75% respectivamente. Estos parámetros están asociados además a un bajo nivel en el indicador de No presentados (menor al 8% de los créditos matriculados).

Estos altos valores no se trasladan directamente a los indicadores de Tasa de graduación ya que tradicionalmente existe una migración de alumnos en los primeros cursos hacia otras carreras sanitarias (sobre todo Grado en enfermería) así se prevé una tasa de abandono cercana al 12% de los alumnos de matriculados en primero. Es de destacar que la tasa de abandono en alumnos de segundo curso y posteriores es inferior al 2%.

8.2. Procedimiento general para valorar el progreso de los resultados.

La Dirección de Estudios de la UCAM es el departamento que gestiona la organización de la actividad académica a través de diferentes unidades de recogida de información, planificación y control. Entre sus competencias y atribuciones está la de gestionar el desarrollo de la actividad docente, la evaluación del progreso y los resultados del aprendizaje y, también, el control de los espacios y de los horarios.

Uno de los servicios con que cuenta la Dirección de Estudios, integrado dentro de la propia estructura del departamento, es la Unidad de Análisis e Informes Académicos (UAeI); dicha unidad es la encargada de realizar el análisis de los datos que generan distintos servicios universitarios, cruzando las variables necesarias para obtener valores e indicadores que posibiliten, en un momento posterior, analizar los resultados obtenidos mediante estudios comparativos o análisis de datos con la finalidad de elaborar informes que permitan a los responsables académicos conocer los valores que se relacionan con el progreso y los resultados del aprendizaje. Así, entre los servicios que proporcionan datos a la UAeI, cabe destacar Secretaría Central, Sección de Planificación y Desarrollo Docente y Sección de Actas, además de los que directamente emanan de las propias direcciones de las titulaciones, a través de la Propuesta Docente que anualmente se elabora para ejecutar su plan de estudios.

Los informes que se generan en la UAeI tienen como finalidad facilitar al responsable académico de cada titulación el conocimiento de la situación en la que se halla su carrera, así como una expresión gráfica de la evolución histórica que ha ido generando en determinado período de tiempo, de modo que pueda servirle de referencia en la toma de decisiones estratégicas en aras a elevar los parámetros de calidad y proyectar el curso académico siguiente implementando acciones de mejora en los valores que se requieran. Los datos que se gestionan en la UAeI se manejan a través de aplicaciones informáticas propias que extraen, desde las bases de datos en donde se hallan los datos primarios, la

información que sea precisa para realizar cada uno de los informes que se puedan solicitar, cruzándolos y tratándolos mediante las fórmulas que en su momento se requieran, en virtud de cada análisis.

Los procesos se inician una vez cerradas las actas de cada convocatoria. Los valores obtenidos en las actas, junto con otros datos (asistencia de alumnos a clase, asistencias de profesores, docencia impartida, créditos matriculados, créditos de plan de estudios, asignación docente por profesor, etc.), servirán para calcular los índices o tasas como las que a continuación se citan:

- Rendimiento
- Eficiencia
- Éxito
- Abandono
- Graduación
- Asistencia del profesor
- No-presentados
- Asistencia a clase del alumno
- Período medio que tarda un alumno en superar el plan de estudios

Cada una de las tasas anteriores puede agruparse en distintas categorías; así, la aplicación permite obtener tasas o índices por:

- Período (Curso académico, semestre o un período determinado cualquiera).
- Curso o ciclo (contemplando parámetros de asignaturas de un curso determinado o de un ciclo completo).
- Asignatura (pudiendo agrupar la misma asignatura perteneciente a planes de estudios distintos).
- Tipología de la asignatura (permitiendo agrupar asignaturas por troncales, obligatorias, etc.).
- Profesor (contemplando agrupaciones por categoría académica y/o dedicación).

Como queda indicado anteriormente, además del valor numérico expresado en los informes, para una mejor comprensión se confeccionan los gráficos correspondientes cuya utilidad es muy elevada, en especial para visualizar las tendencias expresadas en los valores históricos o en los datos comparados.

Las tasas e índices antes mencionados, pueden ser elaboradas también para describir el rendimiento o evaluación académica del PDI, agrupando, en este caso, toda la docencia impartida por un profesor, de igual modo que se realiza con las titulaciones.

Estas tasas son las que se remiten al Director de Estudios quien, en reuniones con cada responsable de titulación, lleva a cabo la toma de decisiones al objeto de aplicar las acciones de mejora correspondientes y/o necesarias. Está previsto implicar, de manera paralela, al Responsable de Calidad de cada titulación para que éste pueda también aportar sus iniciativas de mejora.

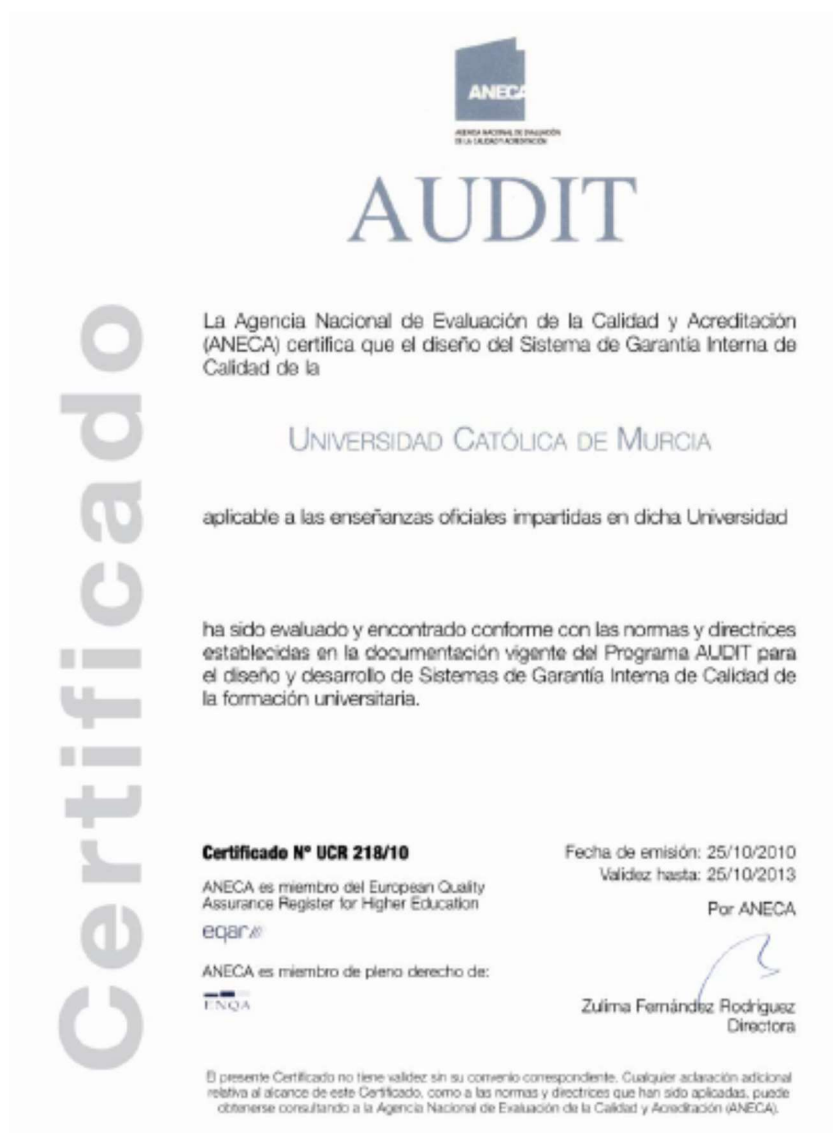
Las decisiones adoptadas por el responsable de la titulación, con los factores correctores que haya determinado, se plasman en la Propuesta Docente que éste deberá elaborar para implantar en el curso académico siguiente. Dicha Propuesta es planificada en un momento posterior, previo al inicio de las clases, de modo que todo el claustro docente de la titulación sepa con exactitud cuál será el desarrollo académico de cada una de las asignaturas en las que participa como profesor, así como las líneas de evaluación académica que se seguirán y los requisitos formativos que se exigirá a los alumnos para la superación de la materia impartida, cuyos datos se reflejan en las correspondientes Guías Académicas, de las cuales dispondrá el alumno con anterioridad al inicio del curso.

En cada titulación, además, se valorará el progreso y resultados de aprendizaje a través de la Evaluación Continua, el Trabajo Fin de Carrera y otras pruebas de evaluación pertinentes para tal fin.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

La universidad a través del programa AUDIT de ANECA obtuvo la evaluación positiva del diseño del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) en julio del 2010 para todas las Titulaciones Oficiales que se imparten tanto de Grado como de Master. Dicho sistema se encuentra en la dirección: <http://www.ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad>

A continuación adjuntamos el certificado obtenido:



10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

Calendario previsto para la implantación de las modificaciones del Grado

Curso 2013/14	Curso 2014/15	Curso 2015/16	Curso 2016/17
1º curso	1º curso	1º curso	1º curso
	2º curso	2º curso	2º curso
		3º curso	3º curso
			4º curso

CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN DEL GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETÉTICA

La implantación del nuevo grado se realizará de forma gradual excepto en los dos últimos cursos para los que se prevé su implantación conjunta para favorecer la adaptación al grado de los diplomados egresados en el curso académico 2009/10.

Curso 2008/09	Curso 2009/10	Curso 2010/11
1º curso	1º curso	1º curso
	2º curso	2º curso
		3º curso
		4º curso

Enseñanzas que se extinguen por la implantación del siguiente título propuesto	
Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética	
CALENDARIO DE EXTINCIÓN DE LA DIPLOMATURA EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA	
Curso 2008/09	Curso 2009/10
2º curso	
3º curso	3º curso
Pasado el Curso 2009/10, solamente se evaluarán mediante examen, y durante dos cursos más, a los alumnos que queden con asignaturas pendientes de la Diplomatura En Nutrición Humana y Dietética	

El curso previsto para la implantación de las modificaciones del Grado solicitadas en esta memoria es el curso 2018/19.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Procedimiento de adaptación en su caso de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

ADAPTACIÓN DE LOS ESTUDIOS ACTUALES EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

La adaptación de los estudios actuales de Nutrición Humana y Dietética al nuevo Grado, se llevará a cabo mediante el siguiente plan de reconocimiento de asignaturas realizado en base a las competencias adquiridas en cada una de ellas:

Plan de reconocimiento de asignaturas del plan de estudios de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética

Diplomatura	Grado
Microbiología Bioquímica	Biología celular
Microbiología	Microbiología alimentaria
Bioquímica	Bioquímica
Química general	Química general
Bioestadística	Estadística
Química aplicada	Química y bioquímica de alimentos
Estructura y función del cuerpo humano	Anatomía Humana
Fisiopatología	Fisiopatología
Fisiología Humana	Fisiología Humana
Bromatología y Tecnología de alimentos	Bromatología Tecnología de los alimentos
Higiene de alimentos	Higiene de alimentos Toxicología alimentaria
Dietética	Dietética Dietética aplicada I
Nutrición	Nutrición Humana
Nutrición en la infancia y adolescencia Nutrición, longevidad y ejercicio físico Dietética Nutrición	Nutrición en las distintas etapas de la vida
Dietoterapia	Nutrición clínica I Dietética aplicada II
Alteraciones del comportamiento alimentario	Alteraciones del comportamiento alimentario
Salud pública	Salud pública
Educación nutricional Salud pública	Nutrición comunitaria
Nutrición y deporte	Nutrición y deporte

Ayudas ergogénicas	
Tecnología culinaria	Tecnología culinaria
Restauración colectiva	Restauración colectiva
Desarrollo de nuevos alimentos	Desarrollo de nuevos productos alimentarios
Economía y gestión de empresas	Economía y gestión empresarial
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura
Teología y doctrina social de la Iglesia	Teología Doctrina Social de la Iglesia
Deontología	Ética y bioética
Teología y doctrina social de la Iglesia	Humanidades
Bioquímica	Análisis de alimentos
Educación Nutricional	Educación Nutricional
Higiene de alimentos	Toxicología

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

No procede