

Representante Legal de la universidad

Representante Legal			
PRESIDENTE DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA SAN ANTONIO			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
MENDOZA	PEREZ	JOSE LUIS	22894000F

Responsable del título

1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
CAYUELA	GARCIA	JOSE MARIA	22990576Y

Universidad Solicitante

Universidad Solicitante	Universidad Católica de San Antonio	C.I.F.	G30626303
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE		

Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico	jmcayuela@pdi.ucam.edu		
Dirección postal	CAMPUS DE LOS JERONIMOS, GUADALUPE	Código postal	30107
Población	Murcia	Provincia	MURCIA
FAX	968278622	Teléfono	968278750

Descripción del título

Denominación	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA	Ciclo	Grado
Centro/s donde se imparte el título			
UNIVERSIDAD CATOLICA SAN ANTONIO. CAMPUS DE LOS JERONIMOS			
Universidades participantes		Departamento	
Convenio (archivo pdf: ver anexo)			
Tipo de enseñanza	Presencial	Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas			
en el primer año de implantación	60	en el segundo año de implantación	60
en el tercer año de implantación	60	en el cuarto año de implantación	60
Nº de ECTS del título	240	Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo	60
Normas de permanencia (archivo pdf: ver anexo)			
Naturaleza de la institución que concede el título		Privada o de la Iglesia	

Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios	Propio
Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título	
DIETISTA-NUTRICIONISTA	
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo	
CASTELLANO	

Justificación del título propuesto

Interés académico, científico o profesional del mismo
<p>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”.</p> <p>La Universidad Católica San Antonio imparte la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética desde el curso académico 1998-99, con la salida al mercado laboral de siete promociones de dietistas-nutricionistas.</p> <p>Esta titulación está 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 a tal efecto.</p> <p>Además se imparten otros títulos muy relacionados dentro del ámbito de la alimentación como son la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (desde el curso académico 2003-04) y el título oficial de postgrado Máster Oficial en Nutrición y Seguridad Alimentaria (desde el curso académico 2006-07). Esta Titulación forma parte de la oferta de la Universidad de estudios en Ciencias de la Salud junto a las Diplomaturas de Enfermería, Fisioterapia y Terapia ocupacional, además de Titulaciones de postgrado y cursos de doctorado.</p> <p>Esta oferta formativa y en concreto la del Título de Diplomado 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.</p> <p>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 los niños y los 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.</p> <p>Por este motivo existe actualmente una fuerte demanda 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Todos estos contenidos están subordinados a un gran eje central formado por las materias del módulo de Ciencias de la Salud (Nutrición y Dietética) 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.</p> <p>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.</p> <p>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 (Food Quality and safety, Sixth Framework Programme; Diet and health, in Food, nutrition and health; Fifth Framework Programme). 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.</p> <p>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.</p> <p>La importancia de la alimentación en nuestras vidas hace prever que nuestros dietistas-nutricionistas ocuparán, de manera necesaria, plazas en</p>

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.

No existen normas reguladoras del ejercicio profesional ni directrices europeas o nacionales acerca de los contenidos y estructura del grado. Para el diseño del grado propuesto para la verificación se han tenido 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).

Normas reguladoras del ejercicio profesional

No existen normas reguladoras del ejercicio profesional ni directrices europeas o nacionales acerca de los contenidos y estructura del grado.

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); Schule Für Ernährungsberatung Ausbildungszentrum INSEM (Suiza)

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.

Descripción de los procedimientos de consulta externos

El plan de estudios se enmarca en 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. En este ámbito de trabajo se ha participado en el 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.

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 titulación actual así como las competencias más importantes en el desarrollo de la actividad profesional o investigadora del egresado en Nutrición Humana y Dietética.

Objetivos generales del título y las competencias que adquirirá el estudiante tras completar el periodo formativo

Objetivos

De acuerdo con los principios de integración en un Espacio Europeo de Educación Superior el título de grado Nutrición Humana y Dietética para el que se solicita la verificación proporciona una formación universitaria en la que se integran armónicamente las competencias genéricas básicas y las competencias transversales relacionadas con la formación integral de las personas, así como las competencias más específicas que permitan a los titulados su inserción en el mercado de trabajo.

Como título de grado y en consonancia con el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) se garantizará que:

- El egresado posea de forma comprensiva los contenidos básicos y actualizados del área de la nutrición humana y dietética, así como la capacidad de actualización continua e interpretación de los mismos.
- El egresado sea capaz de aplicar sus conocimientos de forma profesional, con capacidad para la elaboración y defensa de argumentos y de resolución de problemas propios de su profesión
- Sea capaz de emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas de índole social, científica o ética
- El egresado tenga la capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un auditorio tanto especializado como no especializado.
- Sea capaz de acometer posteriores estudios con un alto grado de autonomía en base a las habilidades de aprendizaje adquiridas

Los objetivos del Título se han definido teniendo en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (según Ley 3/2007 de 22 de marzo sobre igualdad efectiva de mujeres y hombres), los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad (Ley 51/2003 de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad) y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (Ley 27/2005 de 30 de noviembre de fomento de la educación y la cultura de la paz).

El objetivo general del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, como recoge el Libro Blanco de la Titulación, es el de "... formar profesionales capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupo de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y en su caso patológicas, y de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético nutricional cuando así se precise".

Asimismo, en su vertiente profesional el grado en Nutrición Humana y Dietética formará a los profesionales con los conocimientos necesarios en materias básicas como biología, fisiología, microbiología, fisiología, anatomía, química, bioquímica..., accediendo a una visión general del contexto nutricional.

Seguidamente, las materias específicas en los distintos ámbitos de la nutrición permitirán al estudiante obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para la realización de las distintas facetas del nutricionista adaptadas a los nuevos hábitos de consumo.

En el mismo sentido, los objetivos específicos de éste título son fruto del análisis del entorno socio-económico y muestran las demandas reales de los empleadores de estos profesionales.

- En el ámbito clínico, el dietista-nutricionista será capaz de actuar sobre la alimentación de la persona o de diferentes colectivos, ya sean sanos o enfermos, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas. De este modo podrá interpretar las consecuencias de los distintos hábitos alimentarios y derivarlos hacia conductas alimentarias saludables.
- En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública: intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos adecuados a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.
- En el ámbito de la seguridad alimentaria: evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento ingrediente envase...; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.
- En el ámbito del procesado de los alimentos: identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materia primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los productos.
- En el ámbito de la restauración colectiva: gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal

implicado.

· En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing: asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.

· En el ámbito de asesoramiento legal, científica y técnica: además de saber todo lo anterior, debe ser capaz de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

En los ámbitos docentes e investigador, comunes a todos los títulos universitarios: proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente; diseñar experimento; analizar e interpretar datos; identificar problemas; proponer soluciones, etc.

Competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias específicas

Saber

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
---	------

Estructura y función del cuerpo humano	CES2
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Producción de materias primas	CES8
Operaciones básicas en la industria alimentaria	CES9
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Biotechnología alimentaria	CES11
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Economía, técnicas de mercado y gestión	CES17
Gestión medioambiental	CES18
Deontología	CES19
Nutrición humana	CES20
Dietética. Bases de alimentación saludable	CES21
Fisiopatología y patología nutricional	CES22
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23
Dietoterapia y nutrición artificial	CES24
Epidemiología nutricional. Consumos y hábitos alimentarios en la población	CES25
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26
Metodología de la educación alimentaria	CES27
Sistemas de salud y políticas alimentarias	CES28
Psicología	CES29
Alimentación y cultura	CES30
Saber hacer	

Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4
Gestionar subproductos y residuos	CESH5
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8
Implementar sistemas de calidad	CESH9
Comercialización de productos alimentarios	CESH10
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13
Realizar educación alimentaria	CESH14
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15
Elaborar e interpretar una historia dietética	CESH16
Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades	CESH17
Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas	CESH18
Desarrollar la planificación de menús para colectividades	CESH19
Realizar tareas de formación de personal	CESH20
Saber ser	
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6
Manifiestar discreción.	CESS7
Trabajar con responsabilidad.	CESS8

Mostrar su orientación al paciente/usuario.	CESS9
Competencias específicas modulo formacion integral	
Capacidad de enfrentarse críticamente a las ideas	FE3
Capacidad de examinar problemas	FE6
Habilidad para construir argumentos	FE12
Facilidad para comprometerse con los intereses de la vida cotidiana	FE29
Habilidad para tomar en cuenta ideas y modos de pensar poco familiares	FE16
Claridad y rigor en la evaluación crítica de los argumentos presentados en un texto	FE24
Sensibilidad a la diversidad de opiniones prácticas y modos de vida	FE30
Conocimiento de las grandes corrientes artísticas de la humanidad	HE1
Conocimiento de las grandes corrientes del pensamiento	HE2
Conocimiento de la estructura diacrónica general del pasado	HE3
Conocimiento de las grandes producciones culturales de la humanidad	HE4
Conocimiento del comportamiento humano y social	HE10
Conocimiento de técnicas y métodos de trabajo y análisis de las ciencias humanas y sociales	HE11
Conocimiento contrastado de diferentes realidades culturales actuales	HE14
Conocimiento básico de la realidad sociopolítica contemporánea	HE16
Conocer, comprender e interpretar la situación cultural y social actual	HE43

Acceso y Admisión

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

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. También la labor de promoción se lleva a cabo, con una 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. Dicho procedimiento consiste en la convocatoria de los alumnos de nuevo ingreso en el Salón de Actos de la Universidad, donde son acogidos por los responsables académicos de la titulación, que exponen las directrices básicas de funcionamiento de la carrera, así como los servicios con los que cuenta la Universidad a disposición de los alumnos. Finalmente se distribuyen los distintos grupos y se dirigen a sus aulas correspondientes.

Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

No se realizan pruebas de acceso especiales que requieran autorización de la administración competente.

Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

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 su 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, centrando sus funciones en los valores y virtudes del humanismo cristiano.

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 presenten los estudiantes.

Actualmente medimos el grado de satisfacción de los alumnos y el de consecución de los objetivos fijados, mediante encuesta, asegurando el seguimiento con la puesta en marcha de un software informático específico.

Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad

La Universidad se encuentra elaborando la normativa al efecto, que estará aprobada antes de la puesta en marcha de los estudios de Grado. No obstante, se establecerá el reconocimiento y transferencia de créditos, según se establece en el art. 6 del R. D. 1393/2007, de 29 de octubre. 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) 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.
- 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.

Planificación enseñanza

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Formación básica	60.0	Obligatorias	138.0
Optativas	12.0	Prácticas externas	15.0
Trabajo de fin de grado	15.0		
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 9 módulos que se subdividen en materias y en algunos casos, éstas se dividen en asignaturas y 2 materias.

- Los 60 ECTS de formación básica contenidos en el Módulo de Ciencias Básicas conformarán los fundamentos para la mejor comprensión de las materias relacionadas con los alimentos y la nutrición. Del total 48 ECTS se corresponden con los contenidos marcados por la legislación para grados adscritos a ciencias de la salud, perteneciendo el resto al bloque de Ciencias. Estos conocimientos básicos permiten homogeneizar el nivel de conocimientos de los alumnos de cara a la continuación con materias específicas de la Titulación. Estos conocimientos básicos son los que suplen la capacidad de análisis y razonamiento, así como el criterio que pueda adquirir el profesional universitario. El objetivo de esta formación fundamental debe estar focalizado hacia la comprensión de técnicas básicas estadísticas, estructura y función del cuerpo humano, fundamentos microbiológicos biológicos que sirven para el mejor aprendizaje de todo lo relativo al alimento y a la alimentación que se impartirán a través del resto de materias.
- Los 138 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 Salud, Ciencias de los alimentos, Tecnología de Alimentos, Seguridad alimentaria, Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias, Alimentación y cultura, Economía y gestión y Formación Integral.

- **Ciencias de la salud:** Debido a la interacción entre alimento y salud, el conocimiento de la nutrición en sus distintas vertientes es imprescindible para los profesionales del ámbito alimentario. Así se abordan las interacciones entre los alimentos y el cuerpo humano que, en el desarrollo profesional, los titulados se enfrentarán con pacientes afectados con diferentes patologías y con tratamientos farmacológicos. Igualmente es necesario adquirir conocimientos en Psicología dado el trato directo que se tiene con los pacientes, o por peculiaridades que conllevan los temas relacionados con la salud. Las habilidades necesarias en estas materias van a ser por tanto, las relacionadas con el ámbito dietético-nutricional, como por ejemplo: elaborar e interpretar historias dietéticas y/o clínicas, identificar factores que influyen en la nutrición, establecer pautas alimentarias saludables, planificación de menús para colectividades o planificación y desarrollo de programas de promoción de la salud, entre otras muchas.

Este módulo se encuentra dividido en las materias de Dietética, Nutrición Humana, Bioquímica clínica y Farmacología aplicada media y de forma gradual el alumno va adquiriendo las competencias específicas más significativas del grado de Nutrición Humana y Dietética. Se incluyen asignaturas de prácticas clínicas que darán al alumno de cuarto curso la posibilidad de aplicar las competencias adquiridas en los tres primeros cursos del Título con máximo aprovechamiento de estas actividades.

- **Ciencias de los alimentos:** dividido en tres materias permite al alumno adquirir los conocimientos acerca de la composición, valor nutritivo, técnicas de análisis y funcionalidad, con la interpretación de su efecto sobre el organismo que se desarrollará en otras materias específicas. Este módulo no aporta destrezas específicas relacionadas con el alimento y la alimentación, sin embargo es imprescindible el desarrollo de todas las habilidades contenidas en el plan de estudios. Este módulo supone el fundamento necesario para que el estudiante adquiera las competencias nutricionales específicas como elaborar dietas y menús, planificar programas de promoción de la salud o intervenir en el diseño e interpretación de encuestas alimentarias.
- **Tecnología de alimentos:** el alumno adquiere los conocimientos básicos acerca de la elaboración y transformación de alimentos y los cambios que sufre durante su procesado. Este módulo favorece la comprensión de las modificaciones que sufren los alimentos a causa de diferentes tratamientos o a lo largo de su conservación por su posible repercusión a nivel nutricional.
- **Seguridad alimentaria:** el alumno adquiere las competencias necesarias para intervenir en equipos para la valoración de riesgos de los alimentos así como conoce y adquiere la capacidad de interpretar la legislación pertinente en el campo de la nutrición y los alimentos.
- **Sistemas de salud y políticas alimentarias:** con este módulo se trabajan los contenidos sobre epidemiología nutricional y diferentes tipos de estudios de aplicación en este campo. Las materias incluidas en este módulo son imprescindibles para el desarrollo de habilidades relacionadas con el desarrollo de nuevos productos, la valoración del estado nutricional en colectividades o en el desarrollo de planes de promoción de hábitos saludables.
- **Economía y gestión empresarial.** En este módulo se incluyen los contenidos relacionados con el desarrollo de actividades económicas y gestión tanto en el ámbito autónomo como el contexto de la empresa pública o privada.
- **Formación integral:** el alumno profundiza en su formación humanística y religiosa, valorándose su capacidad de colaboración en la sociedad y el desarrollo de una actitud solidaria y de respeto hacia los demás.
- 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 los Alimentos (1), Seguridad alimentaria (1) y Ciencias de la Salud (2). Además de estos nueve créditos el alumno deberá completar hasta con 3 ECTS asociados a actividades como: asistencia a congresos, colaboración en tareas de investigación dentro del departamento de actividades de voluntariado y otras.
- 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 título para poder aplicar todos los conocimientos adquiridos anteriormente. En este el alumno deberá desarrollar todas las competencias específicas y transversales incluidas en el plan de estudios y le permitirán salir al mercado laboral con un bagaje alto de experiencia.

Esquema del plan de estudios para el nuevo grado de Nutrición humana y Dietética

	C 1 SEM1		C 1 SEM 2	
		ECTs		ECTs
CIENCIAS BÁSICAS	Biología General	6	Fisiología	6
	Química General	6	Estadística	6
	Bioquímica	6	Anatomía	6
	Microbiología	6	Quim. y bioq.alimentos	6

EDUCACION INTEGRAL	Teología I	3
	Ética fundamental	3

CIENCIAS DE LA SALUD

SISTEMAS DE LA SALUD Y POLITICAS ALIMENTARIAS

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Bromatología **6**

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALIMENTACION Y CULTURA

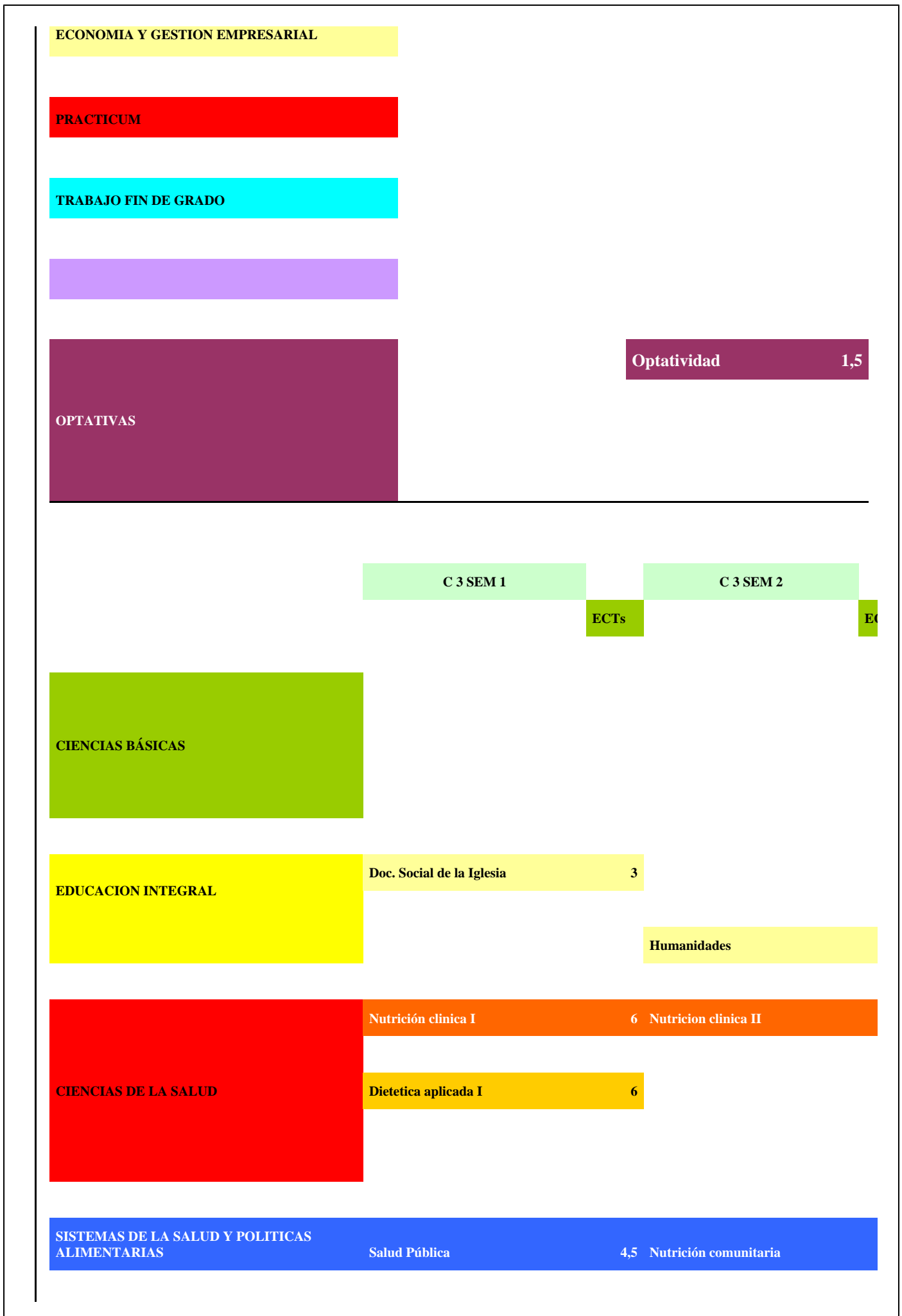
ECONOMIA Y GESTION EMPRESARIAL

PRACTICUM

TRABAJO FIN DE GRADO

OPTATIVAS

	C 2 SEM 1	C 2 SEM 2	ECTs
CIENCIAS BÁSICAS	Psicología	6	
	Fisiopatología	6	
EDUCACION INTEGRAL	Teología II	3	
			Etica aplicada 3
CIENCIAS DE LA SALUD	Nutrición	6	Nutrición en la distintas etapas de la vida 6
			Dietética 6
	Bioquímica clínica	4,5	Farmacología y nutrición 4,5
SISTEMAS DE LA SALUD Y POLITICAS ALIMENTARIAS			
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS			
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
SEGURIDAD ALIMENTARIA	Higiene	4,5	Toxicología 4,5
ALIMENTACION Y CULTURA			Alimentación y Cultura 4,5



CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	Análisis de Alimentos	4,5
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		Tecnología alimentaria
SEGURIDAD ALIMENTARIA	Restauración colectiva	6 Regulación nutricional y alimentaria en UE
ALIMENTACION Y CULTURA		
ECONOMIA Y GESTION EMPRESARIAL		Economía
PRACTICUM		
TRABAJO FIN DE GRADO		
OPTATIVAS		Optatividad
	C 4 SEM 1	C 4 SEM 2
		ECTs
		ECTs
CIENCIAS BÁSICAS		
EDUCACION INTEGRAL		
	Nutrición y deporte	6

CIENCIAS DE LA SALUD	Dietetica aplicada II	6
SISTEMAS DE LA SALUD Y POLITICAS ALIMENTARIAS		
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS		
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Tecnologia culinaria	4,5
SEGURIDAD ALIMENTARIA	Desarrollo N. Alimentos	4,5
ALIMENTACION Y CULTURA		
ECONOMIA Y GESTION EMPRESARIAL		
PRACTICUM		Prácticum 15
TRABAJO FIN DE GRADO		Trabajo fin grado 15
OPTATIVAS		
	Optativa 1	4,5
	Optativa 2	4,5
	Alteraciones comportamiento dietas alternativas	4,5
	Gestión de la Seguridad alimentaria	4,5
	Análisis Sensorial Alimentos	4,5

Tabla de competencias por modulo

Competencias transversales	CIENCIAS BASICAS	CIENCIAS DE LA SALUD	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	SEGURIDAD ALIMENTARIA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	SISTEMAS DE SALUD Y POLITICAS ALIMENTARIAS	ECONOMÍA	ALIMENTACION Y CULTURA	EDUCACIÓN INTEGRAL	PRÁCTICUM	TRABAJO FIN DE GRADO
Capacidad de análisis y síntesis	CTI1	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Capacidad de organización y planificación	CTI2	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CTI3	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Conocimiento de lengua e0trajera	CTI4	X	X	X			x	x	x	x	x
Capacidad de gestión de la información	CTI5	X	X	X	X		x	x	x	x	x
Resolución de problemas	CTI6	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Toma de decisiones	CTI7	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Trabajo en equipo	CTP1	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Trabajo en equipo multidisciplinar	CTP2	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Habilidad en relaciones interpersonales	CTP3	X	X	X	X		x	x	x	x	x
Razonamiento crítico	CTP4	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Compromiso ético	CTP5	X	X	X	X		x	x	x	x	x
Aprendizaje autónomo	CTS1	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Adaptación a nuevas situaciones	CTS2	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Creatividad	CTS3	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Liderazgo	CTS4	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CTS5		X	X	X	X	x		x	x	x

Iniciativa y espíritu emprendedor	CTS6	X	X	X	X	x	x	x	x	x
Motivación por la calidad	CTS7	X	X	X	X	X	x	x	x	x
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CTS8	X	X	X			x		x	x

Competencias específicas

Saber

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1	X	X	X	X	X			x	x
Estructura y función del cuerpo humano	CES2	X	X	X	X				x	x
Bioquímica	CES3	X	X	X	X				x	x
Estadística aplicada	CES4	X	X	X	X		x		x	x
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5	X	X	X	X	X			x	x
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6	X	X	X	X	X			x	x
Técnicas de análisis de alimentos	CES7	X		X		X			x	x
Producción de materias primas	CES8	X				X			x	x
Operaciones básicas en la industria alimentaria	CES9	X							x	x
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10	X		X	X	X			x	x
Biotecnología alimentaria	CES11		X	X					x	x
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12	X	X	X	X	X			x	x
Toxicología alimentaria	CES13	X	X	X	X				x	x
Higiene de personal, productos y										

Datos de la solicitud

procesos	CES14	X		X	X	X			x	x
Sistemas de calidad	CES15			X	X				x	x
Normalización y legislación alimentaria	CES16			X	X	X			x	x
Economía, técnicas de mercado y gestión	CES17							x	x	x
Gestión medioambiental	CES18			X	X			x	x	x
Deontología	CES19								x	x
Nutrición humana	CES20		X				x		x	x
Dietética. Bases de alimentación saludable	CES21		X						x	x
Fisiopatología y patología nutricional	CES22	X	X						x	x
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23		X	X	X				x	x
Dietoterapia y nutrición artificial	CES24		X						x	x
Epidemiología nutricional. Consumos y hábitos alimentarios en la población	CES25	X	X	X	X		x		x	x
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26		X	X					x	x
Metodología de la educación alimentaria	CES27		X				x		x	x
Sistemas de salud y políticas alimentarias	CES28		X	X	X		x		x	x
Psicología	CES29	X							x	x
Alimentación y cultura	CES30			X					x	x
Saber hacer										
Fabricar y conservar alimentos	CESH1	X		X	X	X		x	x	x
Analizar alimentos	CESH2	X		X	X	X			x	x
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3	X		X	X	X		x	x	x

Datos de la solicitud

Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4	X		X	X	X			x	x
Gestionar subproductos y residuos	CESH5			X	X	X			x	x
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6			X	X	X		x	x	x
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7			X	X				x	x
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8			X	X				x	x
Implementar sistemas de calidad	CESH9			X	X			x	x	x
Comercialización de productos alimentarios	CESH10			X	X	X			x	x
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11		X				x	x	x	x
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12		X	X	X	X			x	x
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13			X	X		x		x	x
Realizar educación alimentaria	CESH14		X				x		x	x
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15	X		X	X				x	x
Elaborar e interpretar una historia dietética	CESH16		X						x	x
Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades	CESH17		X						x	x
Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas	CESH18		X						x	x
Desarrollar la planificación de menús para colectividades	CESH19		X						x	x

Realizar tareas de formación de personal	CESH20	X		X	X		x				x	x
Saber ser												
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1	X	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2	X	X	X	X		x			x	x	x
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3	X	X	X	X		x	x	x		x	x
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4	X	X	X	X	X	x	x	x		x	x
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5	X	X	X	X	X	x	x	x		x	x
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6	X	X	X	X	X	x	x	x		x	x
Manifiestar discreción.	CESS7	X	X	X	X		x	x	x		x	x
Trabajar con responsabilidad.	CESS8	X	X	X	X	X	x	x	x		x	x
Mostrar su orientación al paciente/usuario.	CESS9	X	X				x				x	x
Competencias específicas del módulo de Educación Integral												
Capacidad de enfrentarse críticamente a las ideas	FE3										x	
Capacidad de examinar problemas	FE6										x	
Habilidad para construir argumentos	FE12										x	
Facilidad para comprometerse con los intereses de la vida cotidiana	FE29										x	
Habilidad para tomar en cuenta ideas y modos de												

pensar poco familiares	FE16	x
Claridad y rigor en la evaluación crítica de los argumentos presentados en un texto	FE24	x
Sensibilidad a la diversidad de opiniones prácticas y modos de vida	FE30	x
Conocimiento de las grandes corrientes artísticas de la humanidad	HE1	x
Conocimiento de las grandes corrientes del pensamiento	HE2	x
Conocimiento de la estructura diacrónica general del pasado	HE3	x
Conocimiento de las grandes producciones culturales de la humanidad	HE4	x
Conocimiento del comportamiento humano y social	HE10	x
Conocimiento de técnicas y métodos de trabajo y análisis de las ciencias humanas y sociales	HE11	x
Conocimiento contrastado de diferentes realidades culturales actuales	HE14	x
Conocimiento básico de la realidad sociopolítica contemporánea	HE16	x
Conocer, comprender e interpretar la situación cultural y social actual	HE43	x

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

Organización de la movilidad de los estudiantes propios:

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Interacionales (ORI) es el responsable del "Plan de internacional

de la Universidad” y coordina con otros Servicios el diseño de los programas, su oportunidad y puesta en marcha.

Información y seguimiento.

Los estudiantes pueden obtener información de todos los programas mediante los folletos distribuidos, la página web, la atención personalizada (ORI y departamental) 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 funda en el tríptico resultados académicos, conocimiento lingüístico, motivación y aptitud. Los resultados académico cuentan un 45% en la selección. El conocimiento lingüístico es, naturalmente, el segundo factor, en igualdad de condiciones que el primero –puntuación total-. Para valorar las habilidades lingüísticas se realiza un examen de francés, inglés o alemán – según destino-. Por último, la información recabada de aspectos uno y dos, se remite al Tutor Erasmus de la titulación concernida, que procede a realizar una entrevista personal a los preliminares seleccionados las plazas. El Tutor dispone de un 10% discrecional -basado en motivación, adecuación académico, perfil del alumno y futura orientación profesional et 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 alemán que reciben todos estudiantes inscritos en la UCAM. 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

La UCAM elabora junto con el estudiante un programa de estudios. Cuando concluya el tiempo de estancia en el extranjero, la universidad de acogida entregará al estudiante un certificado que confirme que se ha seguido el programa acordado, donde constan las asignaturas, módulos o seminarios cursados y calificaciones obtenidas. La Universidad Católica, reconocerá y/o transferirá los créditos cursados por el estudiante a su expediente. Dicho reconocimiento 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 excluirlo del 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 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

Relación de acciones de acogida y orientación: las acciones de acogida a un estudiante internacional las llevan a cabo diversos organismos de nuestra Universidad.

- 1.- Antes de la llegada, la ORI remite a la Universidad socias 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 UCAM, por futuros alumnos internacionales y 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.

Descripción de los módulos o materias

Módulo 1

Denominación del módulo 1	CIENCIAS BASICAS	Créditos ECTS	60.0	Carácter	Formación básica
----------------------------------	------------------	----------------------	------	-----------------	------------------

Unidad temporal	3 SEMESTRES	Requisitos previos	
Sistemas de evaluación			
<p>Las diez materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:</p>			
<ul style="list-style-type: none"> - Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70% - Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15% - Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15% 			
<p>El sistema de evaluación será el siguiente:</p>			
<p>0-4,9 Suspenso (SS)</p>			
<p>5,0-6,9 Aprobado (AP)</p>			
<p>7,0-8,9 Notable (NT)</p>			
<p>9,0-10 Sobresaliente (SB)</p>			
<p>La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.</p>			

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 60 ECTS (1500 horas) de trabajo para el alumno:

24 ECTS (600 horas) trabajo presencial:

10.16 ECTS (254 horas) de clases magistrales, de las cuales 1.2 ECTS pertenecen a la materia "Biología celular", 1.0 ECTS a la materia "Química general", 1.2 ECTS a la materia "Bioquímica", 0.8 ECTS a la materia "Estadística", 1.16 ECTS a la materia "Química y Bioquímica de los alimentos", 0.96 ECTS a la materia "Microbiología", 1.04 ECTS a la materia "Psicología", 0.8 ECTS a la materia "Fisiopatología" 0.8 ECTS a la materia "Fisiología" y 1.2 ECTS a la materia "Anatomía". El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES8; CES9; CES10; CES11; CES12; CES13; CES14; CES23; CES29.

6.48 ECTS (162 horas) de seminarios, de los cuales 0.8 ECTS pertenecen a la materia "Biología celular", 0.72 ECTS a la materia "Bioquímica", 1.04 ECTS a la materia "Estadística" 0.32 ECTS a la materia "Microbiología", 0.8 ECTS a la materia "Psicología", 1.04 ECTS a la materia "Fisiopatología", 0.8 ECTS a la materia "Fisiología" y 0.56 ECTS a la materia "Anatomía". El alumno adquiere las competencias específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES8; CES9; CES10; CES11; CES12; CES13; CES14; CES23; CES29.
- Del saber hacer: CESH2; CESH3; CESH4; CESH11; CESH15; CESH20.
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8.

2.92 ECTS (73 horas) de clases prácticas de laboratorio de las cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Biología celular", 0.32 a la materia "Química general", 0.48 ECTS a la materia "Bioquímica", 0.52 ECTS a la materia "Química y Bioquímica de los alimentos", 0.8 ECTS a la materia "Microbiología", 0.24 ECTS a la materia "Fisiopatología", 0.4 ECTS a la materia "Fisiología". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH9; CESH15; CESH20.

2.0 ECTS (50 horas) de clases prácticas de aula de las cuales 0.4 ECTS pertenecen a la materia "Química general", 0.56 ECTS a la materia "Química y Bioquímica de los alimentos", 0.4 ECTS a la materia "Anatomía", 0.4 ECTS a la materia "Psicología" y 0.24 a la materia "Estadística". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH9; CESH15; CESH20.

1.08 ECTS (27 horas) de tutorías de los cuales 0.24 ECTS pertenecen a la materia "Estadística", 0.08 ECTS pertenecen a la materia "Biología celular", 0.12 ECTS a la materia "Microbiología", 0.04 ECTS a la materia "Psicología", 0.16 ECTS a la materia "Fisiopatología" 0.24 ECTS a la materia "Fisiología" y 0.08 ECTS a la materia "Anatomía". En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

1.36 ECTS (34 horas) de evaluación, de las cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Química general", 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Biología celular", 0.08 ECTS a la materia "Estadística", 0.16 ECTS a la materia "Química y Bioquímica de los alimentos", 0.2 ECTS a la materia "Microbiología", 0.12 ECTS a la materia "Psicología", 0.16 ECTS a la materia "Fisiopatología" 0.16 ECTS a la materia "Fisiología" y 0.16 ECTS a la materia "Anatomía".. En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

36 ECTS (900 horas) trabajo no presencial.

8.4 ECTS (210 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES8; CES9; CES10; CES11; CES12; CES13; CES14; CES23; CES29.
- Del saber hacer: CESH2; CESH3; CESH4; CESH11; CESH15; CESH20.
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8.

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

27.6 ECTS (690 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES8; CES9; CES10; CES11; CES12; CES13; CES14; CES23; CES29.
- Del saber hacer: CESH2; CESH3; CESH4; CESH11; CESH15; CESH20.
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8.

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Biología celular: semestre 1º de curso 1º
- Química: semestre 1º y 2º de curso 1º
- Estadística: semestre 2º de curso 1º
- Psicología: semestre 1º de curso 2º
- Anatomía: semestre 2º de curso 1º y cuatrimestre 1º de curso 2º

CONTENIDOS:

BIOLOGÍA CELULAR

CONTENIDO TEORICO

Tema 01: Introducción a la célula. Teoría celular.

Tema 02: Estructura, origen y evolución celular. Célula procariota y eucariota.

Tema 03: Estructura y función de las membranas celulares.

Tema 04: Transporte a través de membrana.

Tema 05: Especializaciones de la superficie celular. Pared celular.

Tema 06: Citoplasma. Componentes del citoesqueleto y movimiento celular.

Tema 07: Sistemas de endomembranas. Retículo endoplásmico. Aparato de Golgi. Lisosomas. Microcuerpos.

Tema 08: Orgánulos energéticos. Estructura y función de mitocondrias y cloroplastos.

Tema 09: El núcleo celular. Cromatina y estructura cromosómica. Nucleolo. Ciclo celular.

Tema 10: Ácidos Nucleicos. Bases nitrogenadas. Nucleósidos. Nucleótidos

Tema 11: La información genética. Del gen a la proteína. Etapas del proceso de expresión.

Tema 12: Replicación. Replicación procariota. Replicación eucariota. Reparación del ADN.

Tema 13: Transcripción. Estructura de los promotores. Etapas de la transcripción. Maduración del ARNm nuclear heterogéneo.

QUÍMICA GENERAL

CONTENIDO TEORICO

Tema 1. Disoluciones.

Tema 2. Enlace químico

Tema 3. Termoquímica.

Tema 4. Cinetoquímica

Tema 5. Reacciones de transferencia de protones

Tema 6. Reacciones de transferencia de electrones

Tema 7. Introducción a la Química Orgánica. Hidrocarburos

Tema 8. Funciones oxigenadas y funciones nitrogenadas

Tema 9. Reacciones orgánicas

CONTENIDO PRACTICO: nomenclatura orgánica.

Práctica 2. Resolución de problemas y casos prácticos de los temas teóricos

Práctica 3. Medidas de seguridad y reconocimiento de los equipos de laboratorio

Práctica 4. Tecnicas generales y manejo de equipos: gravimetrías y volumetrías

Práctica 5. Preparación de disoluciones

Práctica 6. Valoraciones ácido base

Práctica 7. Identificación de funciones orgánicas en muestras.

Práctica 1. Fundamentos de formulación y nomenclatura orgánica.

Práctica 2. Resolución de problemas y casos prácticos de los temas teóricos

Práctica 3. Medidas de seguridad y reconocimiento de los equipos de laboratorio

Práctica 4. Tecnicas generales y manejo de equipos: gravimetrías y volumetrías

Práctica 5. Preparación de disoluciones

Práctica 6. Valoraciones ácido base

Práctica 7. Identificación de funciones orgánicas en muPráctica 1. Fundamentos de formulación y nomenclatura orgánica.

Práctica 2. Resolución de problemas y casos prácticos de los temas teóricos

Práctica 3. Medidas de seguridad y reconocimiento de los equipos de laboratorio

Práctica 4. Tecnicas generales y manejo de equipos: gravimetrías y volumetrías

Práctica 5. Preparación de disoluciones

Práctica 6. Valoraciones ácido base

Práctica 7. Identificación de funciones orgánicas en muestras.

Práctica 1. Fundamentos de formulación y nomenclatura orgánica.

Práctica 2. Resolución de problemas y casos prácticos de los temas teóricos

Práctica 3. Medidas de seguridad y reconocimiento de los equipos de laboratorio

Práctica 4. Tecnicas generales y manejo de equipos: gravimetrías y volumetrías

Práctica 5. Preparación de disoluciones

Práctica 6. Valoraciones ácido base

Práctica 7. Identificación de funciones orgánicas en muestras.

BIOQUÍMICA

Bloque 1: Bioquímica estructural

CONTENIDO TEORICO

Tema 01: Bioelementos, agua y sales minerales.

Tema 02: Gúcidos. Estructura química. Monosacáridos. Disacáridos. Polisacáridos.

Tema 03: Lípidos. Estructura química. Clasificación.

Tema 04: Proteínas. Aminoácidos y enlace peptídico. Estructura de las proteínas.

Tema 05: Enzimas. Cinética enzimática. Inhibición enzimática. Enzimas reguladoras.

Tema 06: Vitaminas.

Bloque 2: Bioquímica metabólica

Tema 07: Introducción al metabolismo y la bioenergética.

Tema 08: Catabolismo de glúcidos. Glicólisis. Vía de las pentosas fosfato.

Tema 9: Bioquímica de la respiración celular I. Ciclo de los ácidos tricarbóxicos.

Tema 10: Bioquímica de la respiración celular II. Cadenas transportadoras de electrones. Fosforilación oxidativa. Lanzaderas del NADH citosólico.

Tema 11: Biosíntesis de glúcidos: gluconeogénesis.

Tema 12: Metabolismo del glucógeno. Regulación hormonal del equilibrio glucogenolisis-glucoenosíntesis.

Tema 13: Catabolismo lipídico. Beta oxidación de los ácidos grasos. Biosíntesis hepática de cuerpos cetónicos.

Tema 14: Biosíntesis de ácidos grasos. Biosíntesis y almacenamiento de triacilglicéridos. Metabolismo de lípidos complejos.

Tema 15: Metabolismo del colesterol. Lipoproteínas: clasificación y función. Derivados del colesterol: hormonas esteroideas y vitamina D.

Tema 16: Catabolismo de aminoácidos. Transaminaciones. Ciclo de la urea.

Tema 17: Destino del esqueleto carbonado de los aminoácidos. Degradación de aminoácidos aromáticos. Biosíntesis de aminoácidos.

Tema 18: Integración del metabolismo en mamíferos. Regulación hormonal del metabolismo energético.

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1: Técnicas básicas de laboratorio. Ley de Lambert-Beer.

Práctica 2: Determinación de la actividad amilasa de la saliva. Determinación de azúcares reductores.

Práctica 3: Aislamiento y determinación de la actividad de polifenol oxidasa de origen vegetal.

Práctica 4: Caracterización enzimática de polifenol oxidasa: Determinación de Km y Vmáx.

Práctica 5: Determinación cuantitativa de proteínas.

Práctica 6: Cromatografía de filtración en gel o de exclusión molecular.

ESTADÍSTICA

CONTENIDO TEORICO

Tema 1. Introducción: definición y aplicación de la estadística en las ciencias de la salud.

Tema 2. Estadística descriptiva. Recogida, representación y resumen de datos.

Tema 3. Medidas de posición central.

Tema 4. Medidas de dispersión.

Tema 5. Tratamiento de variables bidimensionales.

Tema 6. Introducción al concepto de probabilidad.

Tema 7. Variables aleatorias y distribuciones de probabilidad.

Tema 8. Inferencia estadística.

Tema 9. Teoría de la estimación estadística.

Tema 10. Concepto general de test de hipótesis.

QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDO TEORICO

Tema1.- Introducción a la química y bioquímica de los alimentos

Tema 2.- El agua en los alimentos

Tema 3.- Función de los glúcidos en los alimentos

Tema 4.- Función de los lípidos en los alimentos

Tema 5.- Función de las proteínas en los alimentos

Tema 6.- Funcion de las vitaminas en los alimentos

Tema 7.- Funcion de los minerales en los alimentos

Tema 8.- Funciones y utilización de los enzimas en los alimentos

Tema 9.- Sustancias con actividad antioxidante en los alimentos

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1. Análisis de grasas en alimentos

Práctica 2. Análisis del grado de acidez en aceites

Práctica 3. Análisis de fibra en alimentos

Práctica 4. Detección de almidón en alimentos

Práctica 5. Medida de pH en bebidas (zumos y bebidas gaseosas)

Práctica 6. Análisis cualitativo de proteínas en alimentos

Práctica 7. Determinación de compuestos fenólicos totales en alimentos

Práctica 8. Análisis de la capacidad antioxidante en alimentos

Práctica 9. Electroforesis de proteínas

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

CONTENIDOS TEÓRICO

Tema 1.Introducción a la Microbiología

Tema 2.Naturaleza del mundo microbiano

Tema 3.La célula bacteriana

Tema 4.Nutrición, cultivo, reproducción y crecimiento bacteriano

Tema 5.Metabolismo bacteriano

Tema 6.Genética bacteriana

Tema 7.Clasificación, filogenia e identificación

Tema 8. Contaminación biótica de los alimentos. Ecología microbiana. Factores dependientes de los microorganismos. Factores ambientales: intrínsecos y extrínsecos.

Tema 9.Micología

Tema 10.Virología

Tema 11. Principales agentes patógenos vehiculados por los alimentos: Principales bacterias causantes de toxiinfecciones; Principales virus de transmisión alimentaria; Principales mohos productores de micotoxinas; Protozoos.

Tema 12.Microbiología del agua

Tema 13.Microbiología del suelo

Tema 14.Microbiología del aire

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1: Laboratorio de Microbiología

Práctica 2: Descripción y manejo del microscopio. Microscopio óptico. Utilización del microscopio

Práctica 3: Cultivo de bacterias. Aislamiento;Técnica de siembra en superficie. Técnica de siembra por triple estría. Técnica de siembra en tubos de agua inclinado

Práctica 4: Movilidad de microorganismos

Práctica 5: Tinción de microorganismos: T. Simple; T. de Gram; T. de pared celular; T. de Ziehl-Neelsen; T. de esporas; T. de corpúsculos metacromáticos; T. de cápsulas

Práctica 6: Pruebas bioquímicas

Práctica 7: Análisis de agua-colimetría

PSICOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

Tema 1: Introducción a la Psicología aplicada a la alimentación

Tema 2: Emoción y sentimientos. Mecanismos de adaptación

Tema 3: La entrevista. Entrevista motivacional

Tema 4: Aprendizaje cooperativo. El grupo

Tema 5: Teoría y modelos conceptuales de modificación de conducta

Tema 6: Técnicas en educación. Aprendizaje y memoria. Tipos de condicionamiento

Tema 7: El efecto placebo. Preferencias y aversiones alimentarias

Tema 8: Aspectos psicosociales en las distintas patologías

Tema 9: Influencia sociocultural en el seguimiento de dietas

Tema 10: Influencia de la publicidad alimentaria en el comportamiento alimentario

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1: Talleres nutricionales

Práctica 2: Dinámicas de grupo

Práctica 3: Comportamiento alimentario en el niño

Práctica 4: Comportamiento alimentario en el adulto

Práctica 5: Técnicas de enseñanzas

Práctica 6: Role-playing

ANATOMÍA

Bloque teórico 1. Generalidades.

Tema 1. Terminología, lenguaje y Nómina anatómica.

Tema 2. Posición anatómica. Planos anatómicos.

Tema 3. Términos de relación y movimiento.

Bloque teórico 2. Histología general.

Tema 4. Concepto de tejido. Tejido epitelial. Epitelio de revestimiento y glandular. Glándulas endocrinas y exocrinas.

Tema 5. Estudio histológico del tejido conjuntivo, óseo y cartilaginoso.

Tema 6. Estudio histológico del tejido adiposo.

Tema 7. Estudio histológico del tejido muscular.

Tema 8. Estudio histológico del tejido nervioso.

Bloque teórico 3. Anatomía funcional del aparato locomotor.

Tema 9. Osteología y articulaciones de la región raquídea, torácica, cintura pelviana y miembros.

Tema 10. Musculatura del tronco, miembro superior e inferior.

Bloque teórico 4. Anatomía funcional de los grandes sistemas corporales.

Tema 11. Cavidad abdominal. Peritoneo y cavidad peritoneal. Bazo.

Tema 12. Sistema digestivo. Tubo digestivo: esófago abdominal, estómago, intestino delgado e intestino grueso.

Tema 13. Sistema digestivo. Glándulas anexas: páncreas e hígado. Vías biliares. Sistema portal.

Tema 14. Vísceras retroperitoneales.

Tema 15. Vísceras del cuello: laringe y faringe. Círculo linfático faríngeo. Glándulas tiroideas y paratiroides. Sistema vascular cervical.

Tema 16. Vísceras de la cavidad torácica. Mediastino, límites y contenido. Corazón y pericardio.

Tema 17. Vísceras de la cavidad torácica. Pulmones y pleura. Árbol bronquial.

Tema 18. Vísceras pélvicas: vejiga urinaria, recto, aparato genital masculino y femenino.

Tema 19. Cráneo. Esqueleto del cráneo. Senos paranasales. Articulación temporo-mandibular. Sistema dentario. Dentición temporal, mixta y permanente. Musculatura de la cabeza.

Tema 20. Cavidad bucal. Límites y contenido. Glándulas salivares. Sistema vascular cefálico.

Bloque teórico 5. Neuroanatomía.

Tema 21. Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso periférico.

Tema 22. Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso central.

Tema 23. Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso autónomo o vegetativo.

Tema 24. Órganos de los sentidos. Sentido del tacto, olfato, gusto, vista, oído y equilibrio.

CONTENIDO PRACTICO

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.

FISIOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

Unidad 1: Introducción.

Tema 1. Concepto de fisiología. Sistemas funcionales. Concepto de homeostasis.

Unidad 2: Fisiología celular.

Tema 2. Membrana celular. Estructura. Mecanismos de transporte. Osmosis.

Tema 3. Potenciales celulares.

Tema 4. Transmisión sináptica y neuromuscular.

Tema 5. Músculo esquelético y liso.

Unidad 3: Fisiología sanguínea.

Tema 6. Composición de la sangre.

Tema 7. Glóbulos rojos

Tema 8. Glóbulos blancos.

Tema 9. Hemostasia.

Unidad 4: Fisiología cardiovascular.

Tema 10. Anatomía funcional del corazón y vasos.

Tema 11. Actividad eléctrica y mecánica del músculo cardíaco.

Tema 12. Ciclo cardíaco.

Tema 13. Hemodinámica.

Tema 14. Microcirculación.

Tema 15. Regulación de la presión arterial.

Tema 16. Regulación de la temperatura corporal.

Unidad 5: Fisiología respiratoria.

Tema 17. Estructura del sistema respiratorio.

Tema 18. Volúmenes y capacidades pulmonares.

Tema 19. Mecánica de la respiración.

Tema 20. Intercambio de gases.

Tema 21. Relación ventilación - perfusión.

Unidad 6: Fisiología digestiva.

Tema 22. Anatomía funcional del aparato digestivo.

Tema 23. Movimientos del aparato digestivo.

Tema 24. Secreciones del aparato digestivo.

Tema 25. Hígado y bilis.

Tema 26. Digestión de nutrientes.

Tema 27. Absorción de nutrientes.

Unidad 7: Fisiología renal.

Tema 28. Introducción. Anatomía funcional. La nefrona.

Tema 29. Filtración glomerular.

Tema 30. Función tubular.

Tema 31. Regulación del equilibrio ácido-base.

Unidad 8: Fisiología endocrina.

Tema 32. Concepto de hormona.

Tema 33. Hipófisis. Eje hipotálamo-hipófisis.

Tema 34. Hormonas tiroideas.

Tema 35. Hormonas suprarrenales.

Tema 36. Páncreas endocrino.

Tema 37. Regulación metabólica del calcio y del fósforo.

Tema 38. Fisiología reproductiva masculina.

Tema 39. Fisiología reproductiva femenina.

Unidad 9: Neurofisiología.

Tema 40. Organización general del sistema nervioso.

Tema 41. Sistemas sensoriales.

Tema 42. Olfación.

Tema 43. Gusto.

Tema 44. Funciones del hipotálamo en relación con la sensación de hambre y saciedad.

Tema 45. Sistema motor.

Tema 46. Sistema nervioso autónomo.

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1. Electrocardiografía

Práctica 2. Espirometría.

Práctica 3. Digestión química de los alimentos. Función de la bilis.

Práctica 4. Sangre: análisis del grupo sanguíneo y del Rh.

Práctica 5. Neurofisiología: sentido del gusto.

FISIOPATOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

Parte General.

Tema 1. Introducción a la patología general.

Tema 2. Genética y patología.

Tema 3. Fundamentos de inmunología.

Tema 4. Los agentes vivos como causa de enfermedad.

Tema 5. Agentes químicos como causa de enfermedad.

Tema 6. Fisiopatología de las neoplasias.

Tema 7. Estudio de las formas típicas de reacción inespecífica.

Parte específica:

Fisiopatología del aparato respiratorio.

Tema 8. La función respiratoria: exploración funcional.

Tema 9. Síntomas y signos de la patología pulmonar y pleural.

Tema 10. Insuficiencia respiratoria.

Tema 11. Fisiopatología del asma y EPOC.

Tema 12. Fisiopatología de las neumonías y de las neoplasias pulmonares.

Fisiopatología del aparato circulatorio.

Tema 13. Exploración y manifestaciones de la patología cardíaca.

Tema 14. Insuficiencia cardíaca.

Tema 15. Valvulopatías.

Tema 16. Fisiopatología de la circulación coronaria.

Tema 17. Fisiopatología del pericardio.

Tema 18. Fisiopatología de la circulación periférica. Fisiopatología de la tensión arterial.

Tema 19. Insuficiencia circulatoria aguda.

Fisiopatología del aparato digestivo.

Tema 20. Fisiopatología del esófago.

Tema 21. Fisiopatología del estómago.

Tema 22. Fisiopatología del intestino.

Tema 23. Fisiopatología del hígado.

Tema 24. Fisiopatología de las vías biliares y del páncreas.

Fisiopatología renal.

Tema 25. Manifestaciones de la patología renal.

- Tema 26. Síndromes renales.
 - Tema 27. Insuficiencia renal.
 - Tema 28. Fisiopatología de las vías urinarias.
 - Fisiopatología de la sangre.
 - Tema 29. Fisiopatología de la serie roja.
 - Tema 30. Fisiopatología de los leucocitos.
 - Tema 31. Fisiopatología de la hemostasia.
 - Fisiopatología del sistema nervioso.
 - Tema 32. Fisiopatología de la motilidad voluntaria y de la sensibilidad.
 - Tema 33. Ataxias. Fisiopatología de los núcleos de la base.
 - Tema 34. Fisiopatología de la corteza cerebral. epilepsia.
 - Tema 35. Fisiopatología del liquido cefalorraquídeo.
 - Tema 36. Fisiopatología vascular cerebral.
 - Fisiopatología del aparato locomotor.
 - Tema 37. Fisiopatología de las enfermedades óseas.
 - Tema 38. Fisiopatología de las articulaciones.
 - Fisiopatología del sistema endocrino.
 - Tema 39. Fisiopatología del eje hipotálamo-hipófisis.
 - Tema 40. Fisiopatología tiroidea.
 - Tema 41. Fisiopatología paratiroidea.
 - Tema 42. Fisiopatología de la glándula suprarrenal.
 - Tema 43. Fisiopatología de las gónadas.
 - Metabolismo, nutrición y equilibrio ácido-base.
 - Tema 44. Fisiopatología del metabolismo hidrocarbonado.
 - Tema 45. Fisiopatología del metabolismo lipídico.
 - Tema 46. Fisiopatología del metabolismo proteico.
 - Tema 47. Fisiopatología del equilibrio ácido-base.
 - Tema 48. Desnutricion. Obesidad
- CONTENIDO PRACTICO**
- Práctica 1. Exposición de casos clínicos.
 - Práctica 2. Ruidos cardiacos y pulmonares.
 - Práctica 3. Interpretación de análisis clínicos.
 - Práctica 4. Exploraciones complementarias médicas

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis

CT1

Capacidad de organización y planificación

CT2

Comunicación oral y escrita en lengua nativa

CT3

Conocimiento de lengua e0tranjera

CT4

Capacidad de gestión de la información

CT5

Resolución de problemas

CT6

Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT17
Motivación por la calidad	CT18
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT19
Competencias específicas	
Saber	
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Estructura y función del cuerpo humano	CES2
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
<hr/>	
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Producción de materias primas	CES8
Operaciones básicas en la industria alimentaria	CES9
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Biotecnología alimentaria	CES11
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23
Psicología	CES29

Saber hacer	
Analizar alimentos	CESSH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESSH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESSH4
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESSH11
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESSH15
Realizar tareas de formación de personal	CESSH20
Saber ser	
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6
Manifiestar discreción.	CESS7
Trabajar con responsabilidad.	CESS8

Materia 1.1

Denominación de la materia			
BIOLOGIA			
Créditos ECTS	12.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.1.1

Denominación de la asignatura			
BIOLOGIA CELULAR			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.1.2

Denominación de la asignatura			
MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.2

--

Denominación de la materia			
FISIOLOGIA			
Créditos ECTS	12.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.2.1

Denominación de la asignatura			
FISIOLOGIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.2.2

Denominación de la asignatura			
FISIOPATOLOGIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.3

Denominación de la materia			
ANATOMIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.4

Denominación de la materia			
BIOQUIMICA			
Créditos ECTS	12.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.4.1

Denominación de la asignatura			
BIOQUIMICA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Asignatura 1.4.2

Denominación de la asignatura			
QUIMICA Y BIOQUIMICA DE ALIMENTOS			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.5

Denominación de la materia			
QUIMICA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.6

Denominación de la materia			
PSICOLOGIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Materia 1.7

Denominación de la materia			
ESTADISTICA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Formación básica

Módulo 2

Denominación del módulo 2	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	Créditos ECTS	15.0	Carácter	Mixto
Unidad temporal	3 SEMESTRES		Requisitos previos		

Sistemas de evaluación

Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:

- Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70%
- Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15%
- Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15%

El sistema de evaluación será el siguiente:

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

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 15 ECTS (375 horas) de trabajo para el alumno:

6 ECTS (150 horas) trabajo presencial:

1.84 ECTS (46 horas) de clases magistrales, de las cuales 1.04 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos", 0.4 ECTS a la materia "Análisis de Alimentos" y 0.4 ECTS a la materia "Análisis sensorial". El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES1; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES11; CES12; CES13; CES15; CES16; CES30

0.88 ECTS (22 horas) de seminarios, de los cuales 0.32 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos", 0.32 ECTS a la materia "Análisis de Alimentos" y 0.24 ECTS a la materia "Análisis sensorial". El alumno adquiere las competencias específicas:

- Del saber: CES1; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES11; CES12; CES13; CES15; CES16; CES30
- Del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH15; CESH20
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8

2.4 ECTS (60 horas) de clases prácticas de laboratorio de los cuales 0.64 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos" 0.96 ECTS a la materia "Análisis de Alimentos" y 0.80 ECTS a la materia "Análisis sensorial". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH15; CESH20

0.32 ECTS (8 horas) visita a empresas de los cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos" y 0.16 ECTS a la materia "Análisis sensorial". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH15; CESH20

1 ECTS (25 horas) de tutorías de los cuales 0.4 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos" y 0.6 ECTS a la materia "Análisis de Alimentos". En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

0.2 ECTS (5 horas) de evaluación, de los cuales 0.08 ECTS pertenecen a la materia "Bromatología y composición de Alimentos", 0.04 ECTS a la materia "Análisis de Alimentos" y 0.08 ECTS a la materia "Análisis sensorial". En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

9 ECTS (225 horas) trabajo no presencial.

3.76 ECTS (94 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES11; CES12; CES13; CES15; CES16; CES30
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH15; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1, CESS2, CESS3, CESS4, CESS5, CESS6, CESS7, CESS8.

Transversales:CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

5.24 ECTS (131 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES3; CES4; CES5; CES6; CES7; CES11; CES12; CES13; CES15; CES16; CES30
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH15; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1, CESS2, CESS3, CESS4, CESS5, CESS6, CESS7, CESS8.

Transversales:CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; ; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Bromatología y composición de alimentos: 2º semestre del 1º curso
- Análisis de Alimentos: 1º semestre del 3º curso
- Análisis sensorial: 1º semestre del 4º curso

CONTENIDOS:

BROMATOLOGÍA

La asignatura está dividida en dos bloques temáticos. Bromatología general y Bromatología descriptiva.

BLOQUE TEMÁTICO I.- Bromatología General

Tema 1.- Bromatología

Tema 2.- Los alimentos

Tema 3.- Calidad de los alimentos

Tema 4.- Propiedades sensoriales de los alimentos.

Tema 5.- Estabilidad de los alimentos

Tema 6.- Aditivos alimentarios

BLOQUE TEMÁTICO II.- Bromatología descriptiva

Tema 7.- Leche y derivados lácteos

Tema 8.- Productos lácteos fermentados

Tema 9.- Definición, estructura y composición del huevo

Tema 10.- Bromatología del huevo

Tema 11.- Ovoproductos

Tema 12.- Marisco. Valor nutritivo y calidad de moluscos y crustáceos

Tema 13.- Inspección bromatológica del pescado

Tema 14.- Productos de la pesca

Tema 15.- Frutos secos

Tema 16.- Calidad y composición nutritiva de la carne

Tema 17.- Productos cárnicos

Tema 18.- Grasas y aceites

Tema 19.- Calidad y composición nutritiva de hortalizas y verduras

Tema 20.- Calidad y composición nutritiva de las legumbres

Tema 21.- Frutas y productos derivados

Tema 22.- Azúcares y miel

Tema 23.- Bebidas alcohólicas

Tema 24.- Café, té, cacao y productos derivados

ANÁLISIS DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

BLOQUE TEMÁTICO I: Operaciones previas.

Tema1. Introducción al análisis de alimentos

Tema 2. Protocolo de análisis y toma de muestras

BLOQUE TEMÁTICO II. Análisis global de alimentos

Tema 3. Determinación de componentes mayoritarios

Tema 4. Métodos automáticos

Tema 5. Análisis de alimentos de origen animal

Tema 6. Análisis de alimentos de origen vegetal

Tema 7. Análisis de vitaminas

Tema 8. Análisis de aditivos y contaminantes

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1. Determinación de humedad: por desecación en estufa y método Karl Fisher. Determinación de las cenizas de un alimento. Determinación de metales.

Práctica 2. Determinación de almidón en productos cárnicos.

Práctica 3. Determinación del índice de maltosa en cereales. Investigación de aditivos en harinas.

Práctica 4. Determinación cromatográfica de ácidos grasos en aceites vegetales. Determinación del índice de peróxidos.

Práctica 5. Determinación cromatográfica de cafeína en bebidas.

Práctica 6. Vitaminas hidrosolubles: Determinación volumétrica de Vitamina C.

Práctica 7. Investigación de aditivos: colorantes, agua oxigenada, ácido bórico y edulcorantes artificiales en diferentes alimentos.

Práctica 8. Detección de alérgenos en alimentos mediante inmunoensayo.

ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 01: Introducción al análisis sensorial

Tema 02: Los sentidos humanos

Tema 03: La percepción sensorial

Tema 04: Umbrales sensoriales

Tema 05: Metodología general del análisis sensorial

Tema 06: Preparación de una prueba sensorial

Tema 07: Selección y entrenamiento de un panel de catadores

Tema 08: Pruebas sensoriales

Tema 09: Análisis sensorial descriptivo

Tema 10: Pruebas con consumidores

Tema 11: Análisis sensorial de diversos productos

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Prueba de la sensibilidad gustativa

Práctica 2: Prueba triangular

Práctica 3: Prueba de clasificación por ordenación

Práctica 4: Selección y entrenamiento de jueces en la detección y reconocimiento de olores

Práctica 5: Análisis sensorial del chocolate

Práctica 6: Análisis sensorial del vino

Práctica 7: Análisis sensorial del queso

Práctica 8: Análisis sensorial del pan

Práctica 9: Análisis sensorial de frutas

Práctica 10: Análisis sensorial del chorizo

Práctica 11: Análisis sensorial de la cerveza

Práctica 12: Análisis sensorial de bebidas refrescantes

Descripción de las competencias	
Competencias transversales	
Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua e0tranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20
Saber	
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7

Biología alimentaria	CES11
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Alimentación y cultura	CES30
Saber hacer	
Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Gestionar subproductos y residuos	CESH5
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8
Implementar sistemas de calidad	CESH9
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15
Realizar tareas de formación de personal	CESH20
Saber ser	
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6
Manifiestar discreción.	CESS7
Trabajar con responsabilidad.	CESS8

Materia 2.1

Denominación de la materia

BROMATOLOGIA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Materia 2.2

Denominación de la materia			
ANALISIS DE ALIMENTOS			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 2.3

Denominación de la materia			
ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Optativas

Módulo 3

Denominación del módulo 3	SEGURIDAD ALIMENTARIA	Créditos ECTS	28.5	Carácter	Mixto
Unidad temporal	5 SEMESTRES		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					

Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:

- Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70%
- Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15%
- Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15%

El sistema de evaluación será el siguiente:

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

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 28.5 ECTS (712.5) de trabajo para el alumno:

11.4 ECTS (285 horas) trabajo presencial:

4.68 ECTS (117 horas) de clases magistrales, de las cuales 0,76 ECTS pertenecen a la materia “Higiene de los alimentos”, 0,64 ECTS a la materia “Toxicología Alimentaria”, 1.2 ECTS a la materia “Restauración colectiva”, 0.68 ECTS a la materia “Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea”, 0.8 ECTS a la materia “Desarrollo de nuevos productos alimentarios” y 0,6 ECTS a la materia “Gestión de la seguridad alimentaria”. El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES15; CES16; CES18; CES23; CES25; CES28

3.16 ECTS (79 horas) de seminarios, de las cuales 0,32 ECTS pertenecen a la materia “Higiene de los alimentos”, 0,44 ECTS a la materia “Toxicología Alimentaria”, 0,6 ECTS a la materia “Restauración colectiva”, 0,8 ECTS a la materia “Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea”, 0,52 ECTS a la materia “Desarrollo de nuevos productos alimentarios” y 0,48 ECTS a la materia “Gestión de la seguridad alimentaria”. El alumno adquiere las competencias.

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES15; CES16; CES18; CES23; CES25; CES28
- Del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH10; CESH12; CESH15; CESH20
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

0.96 ECTS (24 horas) de clases prácticas de laboratorio de los cuales 0,48 ECTS pertenecen a la materia “Higiene de los alimentos” y 0,48 ECTS a la materia “Toxicología Alimentaria”. El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH10; CESH12; CESH15; CESH20

3.16 ECTS (79 horas) de clases prácticas, de las cuales 0,24 ECTS a la materia “Restauración colectiva”, 0.16 ECTS a la materia “Desarrollo de nuevos productos alimentarios” y 0,40 ECTS a la materia “Gestión de la seguridad alimentaria”. El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH10; CESH12; CESH15; CESH20

0.16 (4 horas) de visitas a empresas de la materia “Restauración colectiva”.

0,72 ECTS (18 horas) de tutorías de los cuales 0,08 ECTS pertenecen a la materia “Higiene de los alimentos”, 0,08 ECTS a la materia “Toxicología Alimentaria”, 0,08 ECTS a la materia “Restauración colectiva”, 0.16 ECTS a la materia “Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea”, 0,16 ECTS a la materia “Desarrollo de nuevos productos alimentarios” y 0.16 ECTS a la materia “Gestión de la seguridad alimentaria”. En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

0.92 ECTS (23 horas) de evaluación, de los cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia “Higiene de los alimentos”, 0.16 ECTS a la materia “Toxicología Alimentaria”, 0.12 ECTS a la materia “Restauración colectiva”, 0.16 ECTS a la materia “Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea”, 0,16 ECTS a la materia “Desarrollo de nuevos productos alimentarios” y 0.16 ECTS a la materia “Gestión de la seguridad alimentaria” En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

17.1 ECTS (427.5 horas) trabajo no presencial.

5.98 ECTS (149.5 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES15; CES16; CES18; CES23; CES25; CES28
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH10; CESH12; CESH15; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20.

11.12 ECTS (278 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES2; CES3; CES4; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES15; CES16; CES18; CES23; CES25; CES28
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH5; CESH6; CESH7; CESH8; CESH9; CESH10; CESH12; CESH15; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Higiene de los Alimentos: 1º semestre del 2º curso
- Toxicología Alimentaria: 2º semestre del 2º curso
- Restauración colectiva: 1º semestre del 3º curso
- Regulación nutricional y alimentaria en la Unión Europea: 2º semestre del 3º curso
- Desarrollo de nuevos productos alimentarios: 1º semestre del 4º curso
- Gestión de la seguridad alimentaria: 1º semestre del 4º curso

CONTENIDOS

RESTAURACIÓN COLECTIVA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 01: Introducción. Definición. Tipos. Evolución y situación actual

Tema 02: Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Principio de marcha adelante. Características de las distintas zonas de la industria de la restauración colectiva

Tema 03: Condiciones Higiéico-Sanitarias de los establecimientos de restauración.

Tema 04: Tipos de cocinas. Cocina en cadena caliente, fría, envasado al vacío

Tema 05: Los alimentos preparados. Concepto y clasificación. Requisitos de las comidas preparadas. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta. Envasado y etiquetado. Normas microbiológicas

Tema 06: La gestión de la empresa de restauración. Puesta en práctica del funcionamiento. Tipos de menús. Planificación del menú en función de las necesidades del consumidor

Tema 07: Los manipuladores de alimentos. Condiciones y prácticas prohibidas. Riesgos laborales asociados a la manipulación de alimentos

Tema 08: Limpieza y desinfección. Características de la suciedad. Estrategias de limpieza y desinfección. Control DDD

Tema 09: Aplicación del Sistema APPCC. Diagrama de flujo de los establecimientos

Tema 10: Gastronomía regional, nacional e internacional. Características generales. Elaboraciones principales. Influencia cultural en las diferentes preparaciones culinarias

Tema 11: Protocolo en el servicio de la mesa. Decoración y presentación de los platos. Maridaje de vinos y platos

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Elaboración de un plan de APPCC de un plato elaborado en caliente

Práctica 2: Elaboración de un plan de APPCC de un plato elaborado en frío

Práctica 3: Protocolo y decoración de platos

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Introducción a la microbiología alimentaria. Fisiología microbiana. Técnicas de identificación de los distintos microorganismos.

Tema 2. Introducción a la Higiene de los alimentos. Situación actual: concepto de seguridad alimentaria. Seguridad alimentaria en la UE.

Tema 3. Principales agentes patógenos vehiculados por los alimentos. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema 4. Contaminación biótica de los alimentos. Ecología microbiana.

Tema 5. Métodos de control: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Principales características del sistema.

Tema 6. Higiene de la carne y productos cárnicos. Principales factores contribuyentes a la higiene de carne y productos cárnicos.

Tema 7. Higiene de los productos de la pesca. Principales factores contribuyentes a la higiene del pescado y productos de la pesca.

Tema 8. Higiene de leche y derivados lácteos. Principales factores contribuyentes a la higiene de la leche y productos lácteos.

Tema 9. Higiene de huevo y ovoproductos. Principales factores contribuyentes a la higiene del huevo y ovoproductos.

Tema 9. Higiene de alimentos vegetales

CONTENIDO PRÁCTICO

Las sesiones prácticas están divididas en:

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 ALIMENTARIA

CONTENIDO TEÓRICO

TOXICOLOGIA BASICA O FUNDAMENTAL

Tema 01: Introducción. Concepto de Toxicología alimentaria. Toxicología y alimentación. Principios generales de la Toxicología.

Tema 02: El fenómeno toxico. Relaciones dosis-respuesta. Mecanismo de acción de los tóxicos.

Tema 03: Mecanismo de acción de los tóxicos; absorción, distribución, biotransformación y eliminación de los tóxicos.

TOXICOLOGIA DESCRIPTIVA

Tema 04: Sustancias naturales toxicas de los alimentos. Tóxicos y antinutrientes.

Tema 05. Sustancias que alteran el catabolismo

Tema 06. Sustancias toxicas resultantes de la Tecnología alimentaria.

Tema 07. Sustancias toxicas procedentes de la alteración química de los alimentos.

Tema 08. Sustancias toxicas procedentes del empleo de los aditivos alimentarios.

Tema 09. Sustancias toxicas procedentes de la contaminación química de los alimentos. Tema 10. Sustancias toxicas procedentes de materiales en contacto con los alimentos.

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Protocolo para la determinación de pesticidas en alimentos

Práctica 2: Protocolo para la determinación de antibióticos en alimento

Práctica 4: Resolución de supuestos prácticos.

REGULACIÓN NUTRICIONAL Y ALIMENTARIA EN LA UNION EUROPEA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 01. El Derecho alimentario. Concepto y fuentes del Derecho

Tema 02: El Derecho Alimentario y los tipos de disposiciones legislativas. Normas internacionales, comunitarias y estatales. Legislación alimentaria.

Tema 03: Seguridad alimentaria en la UE. Principios generales.

Tema 04: Trazabilidad de los alimentos

Tema 05. Sistemas de alerta rápida, gestión de crisis y sistemas de emergencia

Tema 06. Legislación sobre Higiene de los alimentos

Tema 07. Legislación sobre aditivos alimentarios

Tema 08. Legislación sobre etiquetado y alimentación. Alegaciones nutricionales

Tema 09. Información a los consumidores

Tema 10. Legislación sobre controles oficiales alimentarios

Tema 11. Delitos contra la salud publica relacionados con la alimentación

DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 01: Introducción. Nuevos Alimentos. Alimentos funcionales. Alimentos ecológicos

Tema 02: La necesidad de nuevos productos

Tema 03: La organización del desarrollo de productos

Tema 04: Departamento de investigación y desarrollo (I+D)

Tema 05: Estrategias de marketing en el diseño de un nuevo producto

Tema 06: Evaluación y seguimiento de la aceptación de un nuevo producto

Tema 07: Durabilidad y vida útil de un nuevo producto

Tema 08: La seguridad alimentaria en el desarrollo de un nuevo producto

Tema 09: Aspectos legales en el desarrollo de nuevos productos

CONTENIDO PRÁCTICO

- Desarrollo de un nuevo producto alimenticio

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Seguridad en los alimentos

Tema 2. Seguridad en la producción

Tema 3. Seguridad en el procesado

Tema 4. Seguridad en la venta

Tema 5. Seguridad en el consumo

Tema 6. Autoridades en materia de Seguridad Alimentaria

Tema 7. Sistema de Alerta. Trazabilidad

Tema 8. Protección y defensa del consumidor

Descripción de las competencias

Competencias transversales	
Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua e0tranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14

Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20
Competencias específicas	
Saber	
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Estructura y función del cuerpo humano	CES2
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Gestión medioambiental	CES18
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23
Epidemiología nutricional. Consumos y hábitos alimentarios en la población	CES25
Sistemas de salud y políticas alimentarias	CES28
Saber hacer	
Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4
Gestionar subproductos y residuos	CESH5

Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8
Implementar sistemas de calidad	CESH9
Comercialización de productos alimentarios	CESH10
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15
Realizar tareas de formación de personal	CESH20
Saber ser	
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6
Manifiestar discreción.	CESS7
Trabajar con responsabilidad.	CESS8
Mostrar su orientación al paciente/usuario.	CESS9

Materia 3.1

Denominación de la materia			
RESTAURACION COLECTIVA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Materia 3.2

Denominación de la materia			
HIGIENE DE ALIMENTOS			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 3.3

Denominación de la materia			

TOXICOLOGIA ALIMENTARIA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 3.4

Denominación de la materia			
REGULACION NUTRICIONAL Y ALIMENTARIA EN LA UE			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 3.5

Denominación de la materia			
DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 3.6

Denominación de la materia			
GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Optativas

Módulo 4

Denominación del módulo 4	TECNOLOGIA ALIMENTOS	Créditos ECTS	10.5	Carácter	Obligatorias
Unidad temporal	2 SEMESTRES		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					
<p>Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70% - Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15% - Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15% <p>El sistema de evaluación será el siguiente:</p> <p>0-4,9 Suspenso (SS)</p> <p>5,0-6,9 Aprobado (AP)</p> <p>7,0-8,9 Notable (NT)</p> <p>9,0-10 Sobresaliente (SB)</p> <p>La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las					

competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 10.5 ECTS (262.5 horas) de trabajo para el alumno:

4.2 ECTS (105 horas) trabajo presencial:

1,68 ECTS (42 horas) de clases magistrales, de las cuales 0,96 ECTS pertenecen a la materia “Tecnología de los Alimentos” y 0,72 ECTS a la materia “Tecnología Culinaria”. El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES1; CES2; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES16; CES18; CES23

0,96 ECTS (24 horas) de seminarios, de los cuales 0,72 ECTS pertenecen a la materia “Tecnología de los Alimentos” y 0,24 ECTS a la materia “Tecnología Culinaria”. El alumno adquiere las competencias:

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES16; CES18; CES23
- Del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH6; CESH7; CESH10; CESH12; CESH15
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6

1,08 ECTS (27 horas) de clases prácticas de laboratorio de los cuales 0,48 ECTS pertenecen a la materia “Tecnología de los Alimentos” y 0,60 ECTS a la materia “Tecnología Culinaria”. El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH6; CESH7; CESH10; CESH12; CESH1

0,16 ECTS (4 horas) de tutorías de los cuales 0,08 ECTS pertenecen a la materia “Tecnología de los alimentos” y 0,08 ECTS a la materia “Tecnología”. En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

0,32 ECTS (8 horas) de evaluación, de los cuales 0,16 ECTS pertenecen a la materia “Tecnología de los Alimentos” y 0,16 ECTS a la materia “Tecnología Culinaria”. En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

ECTS (67.5 horas) trabajo no presencial.

2.7 ECTS (172.5 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES2; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES16; CES18; CES23
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH6; CESH7; CESH10; CESH12; CESH15
- Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6

Transversales:CT1; CT2; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT11; CT13; CT14; CT15; CT17; CT19.

3.6 ECTS (90 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES1; CES2; CES5; CES6; CES10; CES12; CES13; CES14; CES16; CES18; CES23
- Específicas del saber hacer: CESH1; CESH2; CESH3; CESH4; CESH6; CESH7; CESH10; CESH12; CESH15
- Específicas del saber ser: CESS1, CESS2, CESS3, CESS4, CESS5, CESS6.

Transversales:CT1; CT2CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT11; CT13; CT14; CT15; CT17; CT19.

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Tecnología de los Alimentos: 2º semestre del 3º curso
- Tecnología Culinaria: 1º semestre del 4º curso

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

BLOQUE I: INTRODUCCIÓN

Tema 01. Introducción a la Tecnología de los Alimentos

Tema 02. Actualización de los aspectos básicos de la Ingeniería de Alimentos

BLOQUE II: OPERACIONES PRELIMINARES. ACONDICIONAMIENTO

Tema 03. Suministro y recepción de materias primas

Tema 04. Limpieza de materias primas

Tema 05. Selección y clasificación de materias primas

BLOQUE III: OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN

Tema 06. Reducción de tamaño de alimentos sólidos

Tema 07. Mezclado y moldeo

Tema 08. Procesos de texturización

Tema 09. Procesos de separación

BLOQUE IV: TECNOLOGÍAS CLÁSICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Tema 10. Agentes causales de la alteración de los alimentos

Tema 11. Conservación de alimentos por calor

Tema 12. Conservación de alimentos por frío

Tema 13. Conservación basada en la reducción de la actividad del agua

Tema 14. Conservación química y biológica de alimentos

BLOQUE V: ENVASADO DE ALIMENTOS

Tema 15. Envasado de los alimentos

Tema 16. Principales tipos de envases empleados en el envasado de los alimentos

Tema 17. Efectos del envasado sobre la calidad y conservación de los alimentos

Tema 18. Almacenamiento en atmósferas modificadas y/o controladas

Tema 19. Envasado a vacío

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1. Curvas de congelación en alimentos sólidos

Práctica 2. Análisis físico-químico de alimentos líquidos

Práctica 3. Optimización del tratamiento térmico en alimentos con distinta composición físico-química

Práctica 4. Efectos del contenido en sólidos sobre el color de los alimentos

Práctica 5. Visita a Industria Agroalimentaria

TECNOLOGÍA CULINARIA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 01: Introducción a la tecnología culinaria. Definición, fundamentos y objetivos.

Tema 02: Trabajo y administración en una cocina. Categorías y organigrama dentro de la brigada de cocina. Cualidades del cocinero. Desarrollo y orden de trabajo diario en la cocina. Administración en la cocina. Aprovechamiento de los restos de géneros, rendimiento y cálculo de cantidades aproximadas de géneros. Mobiliario, instalaciones, aparatos eléctricos y batería de cocina. Generadores de calor y de frío. Aparatos eléctricos. Batería de cocina

Tema 03: Métodos de conservación de los alimentos. Objetivos de la conservación. Sistemas y fundamentos de la conservación. Conservación por calor y por frío. Descongelación. Conservación por reducción de la actividad de agua.

Tema 04. Métodos básicos de cocinado. Operaciones previas a los procesos culinarios: selección, limpieza y división, unión de ingredientes, complementos. Operaciones culinarias con tratamiento por calor. Cambios en la composición y aspecto externo. Principales modificaciones de las características organolépticas.

Tema 05. Tipos de Cocción. Cocción en medio no líquido. Cocción en medio graso. Cocción en medio acuoso. Cocciones mixtas. Cocciones especiales.

Tema 06. Procesado culinario de carnes. Características y Calidad de la carne fresca. Tipos y categorías de carnes de vacuno, cerdo, oveja y aves. Métodos más apropiados para la transformación culinaria. Transformación durante el cocinado de las características nutritivas y organolépticas. Gelatinización del colágeno / colapso de las fibras. Pérdida de jugos. Desarrollo del sabor y el aroma. Modificaciones durante el cocinado en medio acuoso. Embutidos.

Tema 07. Procesado culinario de pescados. Características y Calidad del pescado fresco. Conservación y presentación del pescado. Métodos más apropiados para la transformación culinaria. Transformación durante el cocinado de las características nutritivas y organolépticas. Productos Derivados del pescado. Moluscos y mariscos.

Tema 08. Procesado culinario de huevos. Características y Calidad del huevo fresco. Conservación y presentación del huevo. Aplicaciones del huevo en la cocina. Métodos más apropiados para la transformación culinaria. Transformación durante el cocinado de las características nutritivas y organolépticas.

Tema 9. Leche y productos lácteos en la cocina. Elaboración de cuajada, queso, yogur, mantequilla, kefir, postres lácteos, nata y helados.

Tema 10. Procesado culinario de Hortalizas, Frutas y Legumbres. Características, conservación y calidad de las hortalizas frescas. Métodos más apropiados para la transformación culinaria de las hortalizas. Transformación durante el cocinado de las características nutritivas y organolépticas de las hortalizas. Frutas: elaboración de zumos, mermeladas y confituras. Cocinado de legumbres.

Tema 11. Procesado culinario de Cereales y Pasta. Tipos y características de cereales. Características, conservación y calidad de las harinas. Transformación de la harina en masa. Horneado de la masa. Métodos más apropiados para la transformación culinaria de pastas y tartas. Elaboración de pastas italianas.

Tema 12. Fondos, Salsas y Guarniciones.

Tema 13. Condimentos.

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: El pan y la pasta. Elaboración de pan a partir de diferentes tipos de harinas. Adición de otros ingredientes. Estudio del comportamiento

del pan durante la cocción y de la calidad del mismo. Preparación de diferentes tipos de pasta fresca, con relleno y sin relleno. Estudio del punto final de cocinado.

Práctica 2: La leche. Estudio del proceso de coagulación. Aplicaciones culinarias de la leche y de los productos lácteos.

Práctica 3: El Huevo. Reconocimiento de proteínas. Estudio del proceso de la cocción del huevo. Aplicación culinaria de las propiedades coagulante, emulsionante y espumante del huevo.

Práctica 4: La carne. Efecto de diferentes tratamientos térmicos sobre el color y las pérdidas por exudación y por cocinado. Estudio de las transformaciones que sufre la carne durante el cocinado y de la influencia que factores como el tiempo, la temperatura y procedimiento culinario empleado tienen sobre la calidad de la carne.

Práctica 5: Aplicaciones culinarias de la cocción en medio acuoso y de la cocción mixta. Potajes. Estofados. Guisos.

Práctica 6: Salsas básicas y salsas derivadas.

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias transversales

Saber

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Estructura y función del cuerpo humano	CES2
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Gestión medioambiental	CES18
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23

Saber hacer

Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Comercialización de productos alimentarios	CESH10
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15

Saber ser

Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4

Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás. CESS5

Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir. CESS6

Materia 4.1

Denominación de la materia			
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Materia 4.2

Denominación de la materia			
TECNOLOGIA CULINARIA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Módulo 5

Denominación del módulo 5	CIENCIAS DE LA SALUD	Créditos ECTS	40.5	Carácter	Mixto
Unidad temporal	5 SEMESTRES		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					
<p>Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70% - Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15% - Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15% <p>El sistema de evaluación será el siguiente:</p> <p>0-4,9 Suspenso (SS) 5,0-6,9 Aprobado (AP) 7,0-8,9 Notable (NT) 9,0-10 Sobresaliente (SB)</p> <p>La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.</p>					
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante					
<p>El módulo consta en total de 66 ECTS (1087.5 horas) de trabajo para el alumno:</p> <p>15 ECTS (375 horas) trabajo presencial:</p> <p>9 ECTS (225 horas) de clases magistrales, de las cuales 1.92 ECTS pertenecen a la materia "Dietética", 6.56 ECTS a la materia "Nutrición", 0.84 ECTS a la materia "Bioquímica clínica" y 0.88 ECTS a la materia farmacología aplicada". El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES1; CES2; CES3; CES5; CES6; CES13; CES20; CES21; CES22; CES23; CES24; CES25; CES26; CES27; CES28; CES30</p> <p>7.72 ECTS (193 horas) de seminarios, de los cuales 3.6 ECTS pertenecen a la materia "Dietética", 3.76 ECTS a la materia "Nutrición", 0.28 ECTS a la materia "Bioquímica clínica" y 0.72 ECTS a la materia "Farmacología aplicada". El alumno adquiere las competencias específicas:</p>					

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES5; CES6; CES13; CES20; CES21; CES22; CES23; CES24; CES25; CES26; CES27; CES28; CES30
- Del saber hacer: CESH6; CESH11; CESH12; CESH16; CESH17; CESH18; CESH19; CESH20
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

4.04 ECTS (101 horas) de prácticas de los cuales 2.16 ECTS pertenecen a la materia "Dietética", 1.84 ECTS a la materia "Nutrición" y 0.48 ECTS a la materia "Bioquímica clínica". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH6; CESH11; CESH12; CESH16; CESH17; CESH18; CESH19; CESH20

0.48 ECTS (12 horas) de prácticas de laboratorio de la materia "Bioquímica clínica". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH6; CESH11; CESH12; CESH16; CESH17; CESH18; CESH19; CESH20

1.36 ECTS (34 horas) de tutorías de los cuales 0.68 ECTS pertenecen a la materia "Dietética", 0.76 ECTS a la materia "Nutrición", 0.1 ECTS a la materia "Bioquímica clínica" y 0.1 ECTS a la materia "Farmacología aplicada". En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

1.4 ECTS (35 horas) de evaluación, de las cuales 0.64 ECTS pertenecen a la materia "Dietética", 0.88 ECTS a la materia "Nutrición", 0.1 ECTS a la materia "Bioquímica clínica" y 0.1 ECTS a la materia "Farmacología aplicada". En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

22.5 ECTS (562.5 horas) trabajo no presencial.

7.78 ECTS (194.5 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES5; CES6; CES13; CES20; CES21; CES22; CES23; CES24; CES25; CES26; CES27; CES28; CES30.
- Del saber hacer: CESH6; CESH11; CESH12; CESH16; CESH17; CESH18; CESH19; CESH20.
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9.

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; ; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; ; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20.

4.72 ECTS (368 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Del saber: CES1; CES2; CES3; CES5; CES6; CES13; CES20; CES21; CES22; CES23; CES24; CES25; CES26; CES27; CES28; CES30.
- Del saber hacer: CESH6; CESH11; CESH12; CESH16; CESH17; CESH18; CESH19; CESH20.
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9.

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; ; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Dietética: 2º semestre del 2º curso; 1º semestre del 3º curso; 1º semestre del 4º curso
- Nutrición: 1º semestre del 2º curso; 2º semestre del 2º curso; 1º semestre del 3º curso; 2º semestre del 3º curso y 1º semestre del 4º curso
- Bioquímica clínica: 1º semestre del 2º curso
- Farmacología aplicada: 2º semestre del 2º curso

DIETÉTICA

CONTENIDOS TEÓRICOS

Tema 1. Concepto de dietética. Relación con la alimentación y nutrición: dietotécnica.

Tema 2. Equilibrio alimentario.

Tema 3. Recomendaciones nutricionales: tablas de ingestas dietéticas de referencia.

Tema 4. Estimación de los requerimientos energéticos.

Tema 5. Estándares nutricionales.

Tema 6. Raciones aconsejadas de alimentos.

Tema 7. Tablas de composición de alimentos: análisis de las tablas de composición de alimentos más utilizadas.

Tema 8. Valoración del estado nutricional: encuestas alimentarias y composición corporal.

Tema 9. La dieta saludable: dietas equilibradas e importancia del patrón alimentario. Dieta mediterránea.

Tema 10. Dietas y menús: menú como unidad dietética diaria.

Tema 11. Métodos de planificación de menús (plantillas).

Tema 12. Preparación de tablas de intercambio y dietas por intercambios.

Tema 13. Informática dietético-nutricional

Tema 14. Elaboración de programas divulgativos dirigidos a distintos sectores de población

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Tema 1. Manejo de tabla de composición de alimentos y bases de datos nutricionales.

Tema 2. Elaboración y valoración de platos/recetas, menús y dietas: calidad nutricional.

Tema 3. Planificación de menús y dietas.

Tema 4. La entrevista dietética: protocolos y metodología.

Tema 5. Valoración de parámetros e índices antropométricos, evaluación de la composición corporal por métodos de antropometría, bioimpedancia y densitometría.

Tema 6. Búsquedas de información por métodos informáticos: bases de datos, webs, etc.

Tema 7. Aprendizaje y manejo de programas informáticos para valoración dietética y estado nutricional.

DIETÉTICA APLICADA I

Tema 1: Introducción general.

Tema 2: Desnutrición. Métodos de valoración nutricional en la clínica

Tema 3: Elaboración y resolución de casos prácticos para valoración nutricional clínica

Tema 4. Nutrición y obesidad. Valoración clínica de la obesidad. Casos clínicos

Tema 5: Valorar distintos tratamientos para la obesidad. Dietoterápicos, quirúrgicos. Casos clínicos

Tema 6: Realización de dietas hipocalóricas, según grado de obesidad. Casos clínicos

Tema 7: Realización de dietas en los errores innatos del metabolismo (I). Fenilcetonuria, Jarabe de arce, Trastornos del ciclo de la urea. Casos clínicos

Tema 8: Realización de dietas en los errores innatos del metabolismo (II). Dislipemias primarias, Glucogenosis, Homocistinuria, Galactosemia. Casos clínicos

Tema 9: Valoración y tratamiento nutricional en pacientes con disfagia motora y/o mecánica. Casos clínicos

Tema 10: Valoración y tratamiento nutricional en politraumatismos, sepsis y quemados. Casos clínicos

DIETÉTICA APLICADA II

Tema 1: Valoración y realización de dietas en la Hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia. Casos clínicos

Tema 2: Valoración y realización de dietas en pancreatitis. Dietas por fases. Casos clínicos

Tema 3: Valoración y realización de dietas en la D.M. tipo 1 y Tipo 2. Dietas con distribución de hidratos de carbono. Dietas por intercambios de alimentos. Casos clínicos.

Tema 4: Valoración y realización de dietas en: E.I.I., Intestino corto, Malabsorción, Intolerancias, Ulcus. Casos clínicos.

Tema 5: Valoración y realización de dietas en cirrosis hepática con o sin encefalopatía. Pre y post T.O.H. Casos clínicos.

Tema 6: Valoración y realización de dietas en Insuficiencia renal aguda y crónica. Pre-díálisis, en diálisis. Casos clínicos

Tema 7: Valoración y realización de dietas en Insuficiencia respiratoria aguda o crónica. Casos clínicos

Tema 8: Valoración y realización de dietas en pacientes con cáncer. Quimio y/o radioterapia. Casos clínicos

Tema 9: Valoración y realización de dietas para pruebas complementarias. Estudios radiológicos, Hemorragias ocultas, sobrecarga de grasas. Casos clínicos

Tema 10: Valoración, seguimiento y control de Nutrición Enteral. Dietas Estándar, Dietas específicas. Casos clínicos

DIETAS ALTERNATIVAS

Tema 1: Dietas hipocalóricas desequilibradas

Tema 2: Dietas disociativas

Tema 3: Dietas excluyentes

Tema 4: Dietas psicológicas

NUTRICIÓN HUMANA

CONTENIDO TEÓRICO

- Tema 1: Introducción general.
- Tema 2: Utilización nutritiva de Hidratos de Carbono
- Tema 3: Utilización nutritiva de Fibra
- Tema 4: Utilización nutritiva de Proteínas
- Tema 5: Utilización nutritiva de Lípidos
- Tema 6: Utilización nutritiva de Vitaminas
- Tema 7: Utilización nutritiva de Minerales
- Tema 8: El agua en la nutrición
- Tema 9: Regulación del hambre y la saciedad.

COTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1: Calorimetría
- Práctica 2: Ensayos de biodisponibilidad “in Vitro”

NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

CONTENIDO TEÓRICO

- Tema 1. Nutrición durante el embarazo y la lactancia
- Tema 2. Crecimiento y Nutrición
- Tema 3. Necesidades nutricionales en la primera infancia.
- Tema 4. Lactancia materna
- Tema 5. Alimentación durante el primer año de vida.
- Tema 6. Alimentación del niño de 1 a 3 años
- Tema 7. Alimentación del niño preescolar y escolar.
- Tema 8. Alimentación y problemas nutricionales en la adolescencia
- Tema 9. Nutrición en la edad adulta
- Tema 10. Nutrición y vejez

CONTENIDO PRÁCTICO

- Practica 1. Dieta durante el embarazo
- Practica 2. Dieta durante la lactancia
- Práctica 3. Dieta en la edad escolar
- Práctica 4. Dieta durante la adolescencia
- Prácticas 5. Dieta para un adulto sano
- Práctica 6.- Dieta para un anciano sano

NUTRICIÓN CLÍNICA I

CONTENIDO TEÓRICO

- Tema 1: Introducción general.
- Tema 2: El método científico en Nutrición Clínica
- Tema 3: Desnutrición. Respuesta endocrino-metabólica al ayuno prolongado
- Tema 4. Nutrición y obesidad
- Tema 5: Nutrición y errores innatos del metabolismo
- Tema 6: Adaptaciones nutricionales en el estrés metabólico intenso.
- Tema 7: Inmunidad y nutrición
- Tema 8: Nutrición, cerebro y función cognitiva
- Tema 9: Nutrición en el trauma, la sepsis y las quemaduras
- Tema 10: Nutrición artificial

NUTRICIÓN CLÍNICA II

CONTENIDO TEÓRICO

- Tema 1: Alteraciones metabólicas en el síndrome plurimetabólico

- Tema 2: Nutrición en las enfermedades pancreáticas
- Tema 3: Nutrición y diabetes
- Tema 4: Nutrición en las enfermedades intestinales
- Tema 5: Nutrición en las enfermedades hepato biliares
- Tema 6: Nutrición en las enfermedades renales
- Tema 7: Nutrición en las enfermedades del aparato respiratorio
- Tema 8: Nutrición y cáncer
- Tema 9: Nutrición y enfermedades tiroideas

NUTRICIÓN Y DEPORTE

CONTENIDO TEÓRICO

- Tema 1. Metabolismo y utilización de sustratos en el ejercicio
- Tema 2. Sistemas energéticos durante el ejercicio
- Tema 3. La contracción muscular
- Tema 4. Respuestas y adaptaciones hematológicas al ejercicio
- Tema 5. Respuestas y adaptaciones de la circulación periférica y tensión arterial al ejercicio
- Tema 6. Respuestas y adaptaciones ventilatorias al ejercicio
- Tema 7. Consumo de oxígeno. Bases y aplicaciones
- Tema 8. Principios generales de la valoración ergonómica
- Tema 9. Conceptos de umbral ventilatorio 1 y 2
- Tema 10. Efectos fisiológicos del entrenamiento
- Tema 11. Respuestas y adaptaciones renales durante el ejercicio
- Tema 12. Cambios en el equilibrio ácido base durante el ejercicio
- Tema 13. Respuestas y adaptaciones gastrointestinales durante el ejercicio
- Tema 14. Respuestas y adaptaciones hormonales durante el ejercicio
- Tema 15. Principios generales de nutrición. Evaluación nutricional. Estudio de la composición corporal
- Tema 16. Requerimientos calóricos del deportista.
- Tema 17. Necesidades proteicas en el deportista
- Tema 18. Necesidades de carbohidratos en el deportista
- Tema 19. Necesidades lipídicas en el deportista
- Tema 20. Necesidades vitamínicas en el deportista
- Tema 21. Necesidades de minerales en el deportista
- Tema 22. Necesidades de hidratación en el deportista
- Tema 23. Métodos de valoración dietética
- Tema 24. Tablas de alimentos. Métodos informáticos
- Tema 25. Establecimiento de una dieta equilibrada
- Tema 26. Dietas pre-per-post- competitivas
- Tema 27: Efectos ergogénicos en la hipervitaminosis.
- Tema 28: Efectos ergogénicos en los suplementos minerales.
- Tema 29: Sustancias antioxidantes.
- Tema 30: Inductores hormonales.
- Tema 31: Sustancias farmacológicas activas no dopantes.
- Tema 32: Agentes tampón: bicarbonatos y nitratos.
- Tema 33: Cafeína y xantinas en general.
- Tema 34: Agentes considerados como dopaje a partir de ciertas concentraciones.
- Tema 35: Dopaje hormonal.
- Tema 36: Dopaje por fármacos. anabolizantes, hormona del crecimiento y eritropoyetina.
- Tema 37: Métodos de recogida de muestras. Técnicas de laboratorio y laboratorios acreditados.

COTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Realización y análisis de pruebas de esfuerzo.

Práctica 2. Evaluación nutricional: cineantropometría clásica y densitometría por desplazamiento de aire.

Práctica 3. Programa informático de evaluación nutricional para deportistas.

Práctica 4. Elaboración de dietas para deportistas.

ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Introducción: antecedentes históricos de los trastornos del comportamiento alimentario y los problemas de malnutrición.

Tema 2. Bases neurobiológicas del comportamiento alimentario.

Tema 3. Trastornos de la imagen corporal.

Tema 4. Epidemiología de los trastornos del comportamiento alimentario.

Tema 5. Funciones del nutricionista-dietista en el equipo multidisciplinario para en el tratamiento de las alteraciones del comportamiento alimentario.

Tema 6. Tratamientos dietéticos-conductuales en las alteraciones del comportamiento alimentario.

Tema 7. Modalidad de intervención: tratamiento ambulatorio / tratamiento hospitalario. Tema 8. Tratamiento multicomponente: objetivos, fases de intervención y técnicas utilizadas.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Práctica 1. Sesiones clínicas para la valoración de alteraciones del comportamiento alimentario.

Práctica 2. Visionado y análisis - coloquio sobre vídeos documentales, donde se abordan los procesos psicopatológicos relacionados con el desarrollo, mantenimiento y tratamiento de los diferentes trastornos del comportamiento alimentario.

Práctica 3. Coloquio-debate de los alumnos sobre temas relacionados con la "dietética y culto al cuerpo".

BIOQUÍMICA CLÍNICA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Alteraciones bioquímicas del metabolismo glucídico: Hiperglucemia e Intolerancias glucídicas. Hipoglucemia.

Tema 2. Alteraciones bioquímicas del metabolismo lipídico: Lípidos y lipoproteínas plasmáticas como marcadores de aterosclerosis. Trastornos endógenos del metabolismo de las lipoproteínas plasmáticas. Lipidosis

Tema 3. Alteraciones bioquímicas del metabolismo proteico: Aminoácidopatías 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.

Tema 4. Alteraciones del metabolismo de las purinas y pirimidinas

Tema 5. Alteraciones bioquímicas del metabolismo del calcio, fosfato y magnesio

Tema 6. Alteraciones bioquímicas del metabolismo del hierro y de la hemoglobina

Tema 7. Alteraciones bioquímicas asociadas a: malnutrición proteica, estados hipercatabólicos y obesidad.

Tema 8. Control bioquímico clínico de la nutrición artificial

Tema 9. Alteraciones bioquímicas nutricionales relacionadas con las vitaminas

CONTENIDOS PRÁCTICOS

En aula:

Modificaciones dietéticas Pretest Diagnóstico de pruebas analíticas en los pacientes

En laboratorio:

Práctica 1. **Análisis de proteínas.** Análisis de proteínas totales. Realización e interpretación del proteinograma. Principales patrones de alteración del proteinograma.

Práctica 2. **Estudio de función renal.** Tiras reactivas. Análisis de creatinina. Aclaramiento. Análisis de urea.

Práctica 3. **Estudio del metabolismo lipídico.** Aspecto de la muestra. Análisis de triglicéridos. Análisis de colesterol. Análisis de colesterol en HDL. Determinación de LDL-colesterol.

Práctica 4. **Pruebas hepáticas.** Análisis de transaminasas. Análisis de bilirrubina.

Práctica 5. **Estudio del metabolismo del hierro.** Análisis del hierro sérico

FARMACOLOGÍA APLICADA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1: Introducción a la farmacología

Tema 2: Farmacocinética

Tema 3: Farmacodinamia

- Tema 4: Toxicología. Reacciones adversas
- Tema 5: Farmacología del sistema gastrointestinal.
- Tema 6. Farmacología de la Diabetes mellitus
- Tema 7. Farmacología de las Dislipemias
- Tema 8. Tratamiento farmacológico de los trastornos conducta alimentaria.
- Tema 9. Farmacología del sistema cardiovascular y de la sangre
- Tema 10. Farmacología del Sistema Nervioso Central
- Tema 11. Interacciones farmacéuticas
- Tema 12: Interacciones fármaco-alimento
- Tema 13. Interacciones alimento- fármaco
- Tema 14. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial
- Tema 15. Efecto del estado nutricional sobre el efecto de los fármacos

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias específicas			
Saber			
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición		CES1	
Estructura y función del cuerpo humano		CES2	
Bioquímica		CES3	
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad		CES5	
Propiedades físico-químicas de los alimentos		CES6	
Toxicología alimentaria		CES13	
Nutrición humana		CES20	
<hr/>			
Dietética. Bases de alimentación saludable		CES21	
Fisiopatología y patología nutricional		CES22	
Farmacología aplicada a la nutrición		CES23	
Dietoterapia y nutrición artificial		CES24	
Epidemiología nutricional. Consumos y hábitos alimentarios en la población		CES25	
Métodos de valoración del estado nutricional		CES26	
Metodología de la educación alimentaria		CES27	
Sistemas de salud y políticas alimentarias		CES28	
Alimentación y cultura		CES30	
Saber hacer			
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios		CESH6	
Identificar los factores que influyen en la nutrición		CESH11	
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades		CESH12	
Elaborar e interpretar una historia dietética		CESH16	
Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades		CESH17	
Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas		CESH18	
Desarrollar la planificación de menús para colectividades		CESH19	
Realizar tareas de formación de personal		CESH20	
Saber ser			

Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1	
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2	
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3	
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4	
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5	
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6	
Manifiestar discreción.	CESS7	
Trabajar con responsabilidad.	CESS8	
Mostrar su orientación al paciente/usuario.	CESS9	

Materia 5.1

Denominación de la materia			
DIETETICA			
Créditos ECTS	18.0	Carácter	Mixto

Asignatura 5.1.1

Denominación de la asignatura			
DIETETICA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.1.2

Denominación de la asignatura			
DIETETICA APLICADA I			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.1.3

Denominación de la asignatura			
DIETETICA APLICADA II			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.1.4

--	--	--	--

Denominación de la asignatura			
DIETAS ALTERNATIVAS			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Mixto

Materia 5.2

Denominación de la materia			
NUTRICION			
Créditos ECTS	33.0	Carácter	Mixto

Asignatura 5.2.1

Denominación de la asignatura			
NUTRICION HUMANA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.2.2

Denominación de la asignatura			
NUTRICION EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.2.3

Denominación de la asignatura			
NUTRICION CLINICA I			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.2.4

Denominación de la asignatura			
NUTRICION CLINICA II			
Créditos ECTS	6.0	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.2.5

Denominación de la asignatura			
NUTRICION Y DEPORTE			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Asignatura 5.2.6

--	--	--	--

Denominación de la asignatura			
ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Optativas

Materia 5.3

Denominación de la materia			
BIOQUIMICA CLINICA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 5.4

Denominación de la materia			
FARMACOLOGIA APLICADA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Módulo 6

Denominación del módulo 6	SISTEMAS DE SALUD Y POLITICAS ALIMENTARIAS	Créditos ECTS	9.0	Carácter	Obligatorias
Unidad temporal	2 SEMESTRES		Requisitos previos		

Sistemas de evaluación

Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:

- Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70%
- Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15%
- Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15%

El sistema de evaluación será el siguiente:

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

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 9 ECTS (225 horas) de trabajo para el alumno:

3.6 ECTS (90 horas) trabajo presencial:

1.6 ECTS (40 horas) de clases magistrales, de las cuales 0.88 ECTS pertenecen a la materia "Salud Pública" y 0.72 ECTS a la materia "Nutrición Comunitaria". El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES25, CES27, CES28.

0.8 ECTS (20 horas) de seminarios, de los cuales 0.48 ECTS pertenecen a la materia "Salud Pública" y 0.32 ECTS a la materia "Nutrición Comunitaria". El alumno adquiere las competencias específicas:

- Del saber: CES25; CES27; CES28
- Del saber hacer: CESH11; CESH12; CESH13; CESH14; CESH20
- Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

0.56 ECTS (14 horas) de clases prácticas que pertenecen a la materia "Nutrición Comunitaria". El alumno adquiere las competencias específicas del saber hacer: CESH11; CESH12; CESH13; CESH14; CESH20.

0.38 ECTS (9.5 horas) de tutorías de los cuales 0.28 ECTS pertenecen a la materia "Salud Pública" y 0.10 ECTS a la materia "Nutrición Comunitaria". En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

0.17 ECTS (6.5 horas) de evaluación, de los cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Salud Pública" y 0.10 ECTS a la materia "Nutrición Comunitaria". En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

5.4 ECTS (135 horas) trabajo no presencial.

2.4 ECTS (50 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES25; CES27; CES28
- Específicas del saber hacer: CESH11; CESH12; CESH13; CESH14; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9.

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

3.4 ECTS (85 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

- Específicas del saber: CES25; CES27; CES28
- Específicas del saber hacer: CESH11; CESH12; CESH13; CESH14; CESH20
- Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8; CESS9

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18; CT19; CT20

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Salud Pública: 1º semestre del 3º curso
- Análisis de Alimentos: 2º semestre del 3º curso

NUTRICIÓN COMUNITARIA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Nutrición Comunitaria: objetivos, campos de actuación y perfil profesional.

Tema 2. Estrategias en Nutrición Comunitaria.

Tema 3. Nutrición aplicada: educación para la salud (EpS) y educación nutricional.

Tema 4. Programa de Educación Nutricional: fases de diagnóstico, intervención y evaluación.

Tema 5. Claves del aprendizaje en la educación alimentario-nutricional.

Tema 6. Educación Nutricional: familia, escuela y comunidad.

Tema 7. Educación Nutricional en personas con necesidades especiales: discapacitados, indigentes y minorías sociales.

Tema 8. Educación Nutricional como parte integral de enfermedades crónicas: cáncer, cardiovasculares, diabetes, obesidad, alcoholismo, alergia alimentaria, etc.

Tema 9. Políticas alimentarias y nutricionales: servicios de vigilancia nutricional.

Tema 10. Programas de Nutrición Comunitaria de la OMS/FAO/ONU/UE/España.

Tema 11. Inseguridad alimentaria: hambre y desnutrición en el mundo.

Tema 12. Metodología de comunicación social en nutrición y alimentación.

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Diseño y planificación de programas de nutrición comunitaria.

Práctica 2: Planificación educativa nutricional: determinación de necesidades de formación, diagnóstico de prioridades y fijación de objetivos. Intervención: contenidos, actividades o experiencias de aprendizaje, la metodología y los recursos.

Práctica 3: Gestión y evaluación de programas en nutrición comunitaria.

Práctica 4: Elaboración de proyectos de investigación en nutrición comunitaria.

SALUD PÚBLICA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Concepto de medicina preventiva y salud pública

Tema 2. Epidemiología nutricional

Tema 3. Tipos de estudios en epidemiología nutricional

Tema 4. Estudios ecológicos en nutrición

Tema 5. Estudios transversales en nutrición

Tema 6. Estudios de casos y controles en nutrición

Tema 7. Estudios de cohortes en nutrición

Tema 8. Estudios experimentales en nutrición

Tema 9. Prevención de la malnutrición proteico-calórica. Minerales. Vitaminas y antioxidantes.

Tema 10. Prevención de enfermedades cardiovasculares

Tema 11. Prevención del cáncer

Tema 12. Prevención de la Obesidad

Tema 13. Prevención de la diabetes mellitus

Tema 14. Prevención de las enfermedades neurodegenerativas

Tema 15. Prevención de la Osteoporosis

Tema 16. Prevención de las Anemias

Tema 17. Prevención del SIDA

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10

Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias específicas

Saber

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26
Alimentación y cultura	CES30

Saber hacer

Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3

Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4	
Gestionar subproductos y residuos	CESH5	
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6	
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7	
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8	
Implementar sistemas de calidad	CESH9	
Comercialización de productos alimentarios	CESH10	
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11	
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12	
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13	
Realizar educación alimentaria	CESH14	
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15	
Realizar tareas de formación de personal	CESH20	
Saber ser		
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1	
Manifestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2	
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3	
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4	
Manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5	
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6	
Manifestar discreción.	CESS7	
Trabajar con responsabilidad.	CESS8	

Materia 6.1

Denominación de la materia			
SALUD PUBLICA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Materia 6.2

Denominación de la materia

NUTRICION COMUNITARIA

Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias
----------------------	-----	-----------------	--------------

Módulo 7

Denominación del módulo 7	TRABAJO FIN DE GRADO	Créditos ECTS	15.0	Carácter	Trabajo fin de carrera
Unidad temporal	1 SEMESTRE	Requisitos previos	Haber completado todas las materias contenidas en el plan de estudios previamente a la defensa del Trabajo fin de grado.		

Sistemas de evaluación

El trabajo se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demuestre su capacidad para transmitir los conocimientos adquiridos.

- Evaluación del contenido y presentación escrita del trabajo por parte del tutor: 50%
- Evaluación de la presentación oral y defensa del trabajo por parte de un tribunal especializado: 50%

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

6 ECTS (150 horas) trabajo presencial

0.4 ECTS (10 horas): Metodología de enseñanza: Seminarios y tutorías de orientación para la realización del trabajo, exposición del trabajo y evaluación.

Competencias adquiridas: Específicas del saber y saber ser.

5.04 ECTS (126 horas): Metodología de enseñanza: Trabajo de laboratorio o centro de salud relacionado con la temática del trabajo y búsqueda bibliográfica.

Competencias adquiridas: Específicas del saber, saber hacer y saber ser.

0.16 ECTS (4 horas): Evaluación: Exposición y defensa del trabajo.

0.4 ECTS (10 horas): Tutorías personalizadas: Exposición y defensa del trabajo.

9 ECTS (225 horas) trabajo no presencial

Metodología de enseñanza: Estudio personal del alumno, búsqueda bibliográfica y preparación del trabajo y la exposición.

Competencias adquiridas: Todas las referidas para el Título de grado

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

El trabajo final de Grado en Nutrición Humana y Dietética, con una carga de trabajo de 15 ECTS, verificará si el estudiante alcanza las competencias generales y específicas del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Consistirá en la concepción y desarrollo de un proyecto de investigación en el ámbito de la calidad y la seguridad alimentaria, en el que se integrarán las competencias específicas de saber y saber hacer sobre temas relacionados directamente con el procesado o el análisis de alimentos. Este proyecto constituye una forma de inmersión real del pre-graduado en la realidad laboral del área de Nutrición Humana y Dietética..

Características generales de los proyectos de grado:

- El proyecto puede ser de investigación, desarrollo o revisión de nuevos conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana.
- El proyecto tiene que estar bien definido, tener una razonable expectativa de su realización completa en el tiempo asignado y evitar trabajo excesivamente repetitivo.
- Debe promover el contacto de los estudiantes con la literatura científica básica y/o

aplicada actual del área de Nutrición Humana y Dietética.

Se valorará también el nivel de desarrollo de competencias transversales ligadas a la búsqueda, selección y catalogación de información, a la capacidad de comunicación en público, a la planificación y gestión del proyecto, y al conocimiento de la responsabilidad derivada, en su caso, de la aplicación de la reglamentación y legislación vigente.

Debe constituir un trabajo autónomo y personal del estudiante, que se realizará siempre bajo la tutela de un profesor o de un equipo docente. Esta tutela, además de la supervisión individualizada, puede incluir la organización de otras actividades, como seminarios o sesiones de trabajo sobre técnicas específicas, que ayuden a la adecuada realización del trabajo.

El trabajo o proyecto fin de carrera puede realizarse también en un laboratorio o centro de salud, como resultado de las prácticas en otra institución o empresa o durante una estancia en una universidad extranjera, por ejemplo, dentro del Programa Erasmus. Debe proporcionar la evidencia de que el estudiante ha obtenido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidos en las directrices propias de la titulación.

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias específicas

Saber

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10

Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12		
Toxicología alimentaria	CES13		
Higiene de personal, productos y procesos	CES14		
Sistemas de calidad	CES15		
Normalización y legislación alimentaria	CES16		
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26		
Alimentación y cultura	CES30		
Saber hacer			
Fabricar y conservar alimentos	CESH1		
Analizar alimentos	CESH2		
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3		
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4		
Gestionar subproductos y residuos	CESH5		
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6		
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7		
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8		
Implementar sistemas de calidad	CESH9		
Comercialización de productos alimentarios	CESH10		
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11		
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12		
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13		
Realizar educación alimentaria	CESH14		
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15		
Realizar tareas de formación de personal	CESH20		
Saber ser			
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1		
Manifestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2		
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3		
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4		

Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5	
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6	
Manifiestar discreción.	CESS7	
Trabajar con responsabilidad.	CESS8	

Módulo 8

Denominación del módulo 8	PRACTICUM	Créditos ECTS	15.0	Carácter	Prácticas externas
Unidad temporal	1 SEMESTRE		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					

- Evaluación de la actitud del alumno durante las prácticas por parte del tutor externo: 50%
- Evaluación de la memoria de prácticas: 50%

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 15 ECTS (375 horas) de trabajo para el alumno:

6 ECTS (150 horas) de trabajo presencial

0.4 ECTS (10 horas): Metodología de enseñanza: Seminarios y tutorías de orientación para la realización de las prácticas, exposición del trabajo y evaluación.

Competencias adquiridas: Específicas del saber y saber ser.

5.6 ECTS (140 horas): Metodología de enseñanza: Trabajo en laboratorios de investigación o empresas del sector alimentario.

Competencias adquiridas: Específicas del saber, saber hacer y saber ser.

9 ECTS (225 horas) de trabajo no presencial

9 ECTS (225 horas): Metodología de enseñanza: Estudio personal del alumno y preparación del trabajo y la exposición.

Competencias adquiridas: Todas las referidas

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

El practicum se desarrolla en el 2º semestre del 4º curso.

Las prácticas tuteladas se realizarán en 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. Por otra parte, se organizarán actividades formativas adecuadas para completar las actividades realizadas en el centro 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. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.

Descripción de las competencias	
Competencias transversales	
Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua e0tranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20
Competencias específicas	
Saber	
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1

Estructura y función del cuerpo humano	CES2
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Producción de materias primas	CES8
Operaciones básicas en la industria alimentaria	CES9
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Biotecnología alimentaria	CES11
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Economía, técnicas de mercado y gestión	CES17
Gestión medioambiental	CES18
Deontología	CES19
Nutrición humana	CES20
Dietética. Bases de alimentación saludable	CES21
Fisiopatología y patología nutricional	CES22
Farmacología aplicada a la nutrición	CES23
Dietoterapia y nutrición artificial	CES24
Epidemiología nutricional. Consumos y hábitos alimentarios en la población	CES25
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26
Metodología de la educación alimentaria	CES27
Sistemas de salud y políticas alimentarias	CES28
Psicología	CES29
Alimentación y cultura	CES30
Saber hacer	
Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2

Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4
Gestionar subproductos y residuos	CESH5
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8
Implementar sistemas de calidad	CESH9
Comercialización de productos alimentarios	CESH10
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13
Realizar educación alimentaria	CESH14
Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15
Elaborar e interpretar una historia dietética	CESH16
Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades	CESH17
Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas	CESH18
Desarrollar la planificación de menús para colectividades	CESH19
Realizar tareas de formación de personal	CESH20
Saber ser	
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6
Manifiestar discreción.	CESS7
Trabajar con responsabilidad.	CESS8
Mostrar su orientación al paciente/usuario.	CESS9

Módulo 9

Denominación del módulo 9	EDUCACION INTEGRAL	Créditos ECTS	18.0	Carácter	Obligatorias
Unidad temporal	6 SEMESTRES	Requisitos previos			

Sistemas de evaluación

La evaluación del módulo se irá realizando de forma similar en cada una de las materias que lo conforman, a través de la evaluación de las asignaturas que incluyen.

El porcentaje de la nota final será el siguiente:

- El 70% en una prueba escrita, distribuido en dos parciales eliminatorios de un 35% cada uno.
- El 30% restante será el resultado de la evaluación de los trabajos individuales o en grupo.

Sistema de calificación:

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

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 concederá una sola «Matrícula de Honor»

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 18 ECTS (450 horas) de trabajo para el alumno:

8.6 ECTS (215 horas) trabajo presencial:

4.8 ECTS (120 horas) de clases magistrales, de los cuales 2.4 ECTS pertenecen a la materia "Teología", 1.6 ECTS a la materia "Ética" y, 0.8 ECTS a la materia "Humanidades". El alumno adquiere las competencias: CT1, CT11, CT12, FE16, FE30, HE1, HE2, HE3, HE4, HE10.

2.4 ECTS (60 horas) de seminarios prácticos en aula, de los cuales 1.2 ECTS pertenecen a la materia "Teología", 0.8 ECTS a la materia "Ética" y, 0.4 ECTS a la materia "Humanidades". El alumno adquiere las competencias: CT1, CT7, CT11, CT12, CT17, FE3, FE6, FE12, FE16, FE29, FE30, HE11, HE14, HE16, HE43.

1.4 ECTS (35 horas) de evaluación teórico-práctica, de los cuales 0.7 ECTS pertenecen a la materia "Teología", 0.5 ECTS a la materia "Ética" y, 0.2 ECTS a la materia "Humanidades". El alumno adquiere las competencias: CT1, CT7, CT11, FE6, FE12, FE24, HE1, HE2, HE3, HE4, HE10.

9.4 ECTS (235 horas) trabajo no presencial: Estudio personal, búsqueda de documentación, actividades de aprendizaje virtual, preparación de trabajos.

3.2 ECTS (80 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. El alumno adquiere las competencias [CT1](#), [CT7](#), [CT11](#), [CT12](#), [FE3](#), [FE6](#), [FE12](#), [HE2](#), [HE10](#).

6.2 ECTS (155 horas) de estudio personal del alumno. El alumno adquiere las competencias: CT1, CT7, CT11, CT12, FE3, FE6, FE12, HE2, HE10.

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Las materias comprendidas en éste módulo se impartirán con la siguiente secuencia temporal:

- Teología: 1º semestre de 1º, 2º y 3º curso
- Ética: 1º semestre de 1º curso y 2º semestre de 2º curso
- Humanidades: 2º semestre del 3º curso

TEOLOGÍA I

- Revelación de Dios y respuesta del hombre
- Elementos de antropología teológica
- Fe y razón
- La revelación de Dios
- La Sagrada Escritura
- La profesión de fe

TEOLOGÍA II

- Lo que la Iglesia celebra y vive
- La Iglesia
- Liturgia y sacramentos

- La vocación del hombre y la vida moral
- La oración cristiana

DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

- Concepto e historia de la Doctrina Social de la Iglesia.
- Persona y sociedad: el carácter comunitario de la vocación humana
- Principales documentos del Magisterio.
- La participación en la vida social: La autoridad; el bien común
- La justicia social: El respeto de la persona. Igualdades y diferencias entre los hombres. Solidaridad humana.
 - La responsabilidad ante la naturaleza

ÉTICA FUNDAMENTAL

Teorías éticas contemporáneas

Aproximación a la ética filosófica

Historia y clarificación conceptual de la ética

Teorías éticas contemporáneas

Fundamentación antropológica de la ética

La persona humana y la ley natural

La persona humana y la dignidad

ÉTICA APLICADA Y BIOÉTICA

Cuestiones éticas actuales

Familia, política, profesión, ecología

Bioética Fundamental y específica

Concepto e historia de la bioética

Corrientes actuales de bioética y su repercusión en la sociedad

Temas actuales de Bioética

HUMANIDADES

Historia e identidad. Historia y cultura.

El conocimiento humano y sus límites.

Sociedad y política.

El carácter finito del ser humano. La apertura a la trascendencia.

El ser humano como ser simbólico. Arte y creatividad.

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis

CT1

Toma de decisiones

CT7

Razonamiento crítico

CT11

Compromiso ético	CT12
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17

Competencias específicas

Capacidad de enfrentarse críticamente a las ideas	FE3
Capacidad de examinar problemas	FE6
Habilidad para construir argumentos	FE12
Facilidad para comprometerse con los intereses de la vida cotidiana	FE29
Habilidad para tomar en cuenta ideas y modos de pensar poco familiares	FE16
Claridad y rigor en la evaluación crítica de los argumentos presentados en un texto	FE24
Sensibilidad a la diversidad de opiniones prácticas y modos de vida	FE30
Conocimiento de las grandes corrientes artísticas de la humanidad	HE1
Conocimiento de las grandes corrientes del pensamiento	HE2
Conocimiento de la estructura diacrónica general del pasado	HE3
Conocimiento de las grandes producciones culturales de la humanidad	HE4
Conocimiento del comportamiento humano y social	HE10
Conocimiento de técnicas y métodos de trabajo y análisis de las ciencias humanas y sociales	HE11
Conocimiento contrastado de diferentes realidades culturales actuales	HE14
Conocimiento básico de la realidad sociopolítica contemporánea	HE16
Conocer, comprender e interpretar la situación cultural y social actual	HE43

Descripción de la materia principal 1

Denominación de la materia	ECONOMIA Y GESTION EMPRESARIAL	Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias
Unidad temporal	1 SEMESTRE		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					
<p>Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70% - Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15% - Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15% <p>El sistema de evaluación será el siguiente:</p> <p style="margin-left: 40px;">0-4,9 Suspenso (SS)</p>					

- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 4.5 ECTS (112.5 horas) de trabajo para el alumno:

1.8 ECTS (45 horas) trabajo presencial:

0.64 ECTS (16 horas) de clases magistrales. El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES4; CES17; CES18.

0.12 ECTS (3 horas) de seminarios. El alumno adquiere las competencias específicas:

Del saber: CES4; CES17; CES18.

Del saber hacer: CESH1; CESH3.

Del saber ser: CESS1; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8

0.74 ECTS (18.5 horas) de clases prácticas. El alumno adquiere las siguientes competencias del saber hacer: Saber hacer: CESH1; CESH3.

0.14 ECTS (3.5 horas) de evaluación. En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

0,16 ECTS (4 horas) de tutorías. En estas horas el alumno recibe el apoyo necesario por parte del profesor para la consecución de todas las competencias del módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

2.7 ECTS (67.5 horas) trabajo no presencial.

0.96 ECTS (24 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

Específicas del saber: CES4; CES17; CES18

Específicas del saber hacer: CESH1; CESH3.

Específicas del saber ser: CESS1; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8.

Transversales:CT1; CT2; CT5; CT6; CT7; CT8; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT17; CT18.

1.74 ECTS (43.5 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

Específicas del saber: CES4; CES17; CES18

Específicas del saber hacer: CESH1; CESH3.

Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8.

Transversales:CT1; CT2; CT5; CT6; CT7; CT8; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16; CT18; CT19.

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

Esta materia se imparte en 2º semestre del curso 3º

ECONOMIA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. La empresa agroalimentaria como realidad económica. La empresa alimentaria y su función. Clases de empresas alimentarias

Tema 2. La organización de la empresa. Funciones de la empresa. Estructura de la empresa.

Tema 3. El entorno de la empresa alimentaria. El sistema agroalimentario. Situación económica de la empresa agroalimentaria.

Tema 4. Estructura y distribución del gasto. Evolución del consumo. Gestión de la Cadena de Suministro. Canales de distribución. Cadena de comercialización.

Tema 5. Definición del plan de empresa. Definición del proyecto. Aspectos legales: elección de forma jurídica, obligaciones de la empresa.

Tema 6. Presentación del equipo humano. Plan de recursos humanos.

Tema 7. Plan operativo de la empresa.

Tema 8. Plan de inversiones y de financiación inicial, capitales necesarios para la puesta en marcha de la empresa. Fuentes financieras de la empresa. Financiación interna y externa. Subvenciones.

Tema 9. Cuenta de resultados provisional. Gastos Fijos. Gastos Variables. Previsión De Ingresos.

Tema 10. Plan de tesorería. Ingreso-Cobro. Gasto-pago. Costes de oportunidad. Función de costes. Costes unitarios. Coste marginal. Costes variables medios.

Tema 11. Balance provisional. Activo. Pasivo. Cuentas de pérdidas y ganancias. Documentos contables: libro diario, libro mayor y balance.

Tema 12. Plan de financiación a tres años. Punto de equilibrio.

Tema 13. Concepto de marketing. Estudio de mercado: Demanda y Oferta

Tema 14. Estrategia de marketing a adoptar. Análisis DAFO. Estrategias defensivas, ofensivas de supervivencia y de reorientación.

Tema 15. Definición y adopción de acciones de marketing operativo: Producto, Precio, Distribución y Promoción. Estrategias para aumentar la competitividad.

Tema 16. Dirección Estratégica

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1. Análisis de balances de diferentes tipos de empresas.

Práctica 2. Realización de Supuestos de contabilidad.

Práctica 3. Análisis de la rentabilidad de casos reales de inversiones.

Práctica 4. Preparación de un plan de empresa.

Práctica 5. Elaboración de estudios de mercado en el sector de la alimentación.

Práctica 6. Realización de casos prácticos sobre empresas de alimentación.

Práctica 7. Calculo de una función de costes

Práctica 8. Análisis de artículos aparecidos en prensa sobre economía y gestión de la alimentación.

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19

Competencias específicas

Saber		
Estadística aplicada		CES4
Economía, técnicas de mercado y gestión		CES17
Gestión medioambiental		CES18
Saber hacer		
Fabricar y conservar alimentos		CESH1
Controlar y optimizar los procesos y productos		CESH3
Saber ser		
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.		CESS1
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.		CESS3
Colaborar y cooperar con otros profesionales.		CESS4
Manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.		CESS5
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.		CESS6
Manifestar discreción.		CESS7
Trabajar con responsabilidad.		CESS8

Descripción de la asignatura 1.1

Denominación de la asignatura			
ECONOMIA Y GESTION EMPRESARIAL			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Descripción de la materia principal 2

Denominación de la materia	ALIMENTACION Y CULTURA	Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias
Unidad temporal	1 SEMESTRE		Requisitos previos		
Sistemas de evaluación					
<p>Las materias del módulo se evaluarán por procedimientos similares, consistentes en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes parciales y/o final tipo test y desarrollo de preguntas cortas: 65-70% - Evaluación continuada fundamentalmente en prácticas, seminarios y tutorías: 10-15% - Evaluación de la realización de trabajos y exposición de seminarios y trabajos: 10-15% <p>El sistema de evaluación será el siguiente:</p> <p style="margin-left: 40px;">0-4,9 Suspenso (SS)</p>					

- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje, y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

El módulo consta en total de 4.5 ECTS (112.5 horas) de trabajo para el alumno:

1.8 ECTS (45 horas) trabajo presencial:

1 ECTS (25 horas) de clases magistrales, de las cuales 1.8 ECTS pertenecen a la materia "Alimentación y Cultura". El alumno adquiere las competencias específicas del saber: CES20

0.4 ECTS (10 horas) de seminarios, de los cuales 0.4 ECTS pertenecen a la materia "Alimentación y cultura". El alumno adquiere las competencias específicas:

Del saber: CES20

Del saber hacer: CESH1; CESH6; CESH9; CESH11

Del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8

0.24 ECTS (6 horas) de clases prácticas 0.24 ECTS pertenecen a la materia "Alimentación y cultura". El alumno adquiere las siguientes competencias del saber hacer: CESH1; CESH6; CESH9; CESH11

0.16 ECTS (4 horas) de evaluación; de los cuales 0.16 ECTS pertenecen a la materia "Alimentación y cultura". En estas horas el alumno demostrará si ha adquirido todas las competencias referidas en el módulo.

NOTA: Las competencias transversales relacionadas con el trabajo presencial del alumno en éste módulo son todas las descritas para la titulación.

2.7 ECTS (67.5 horas) trabajo no presencial.

0.8 ECTS (20 horas) de trabajo en grupo preparando trabajos y seminarios. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

Específicas del saber: CES20

Específicas del saber hacer: CESH1; CESH6; CESH9; CESH11

Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16.

2.7 ECTS (67.5 horas) de estudio personal del alumno. En estas horas el alumno adquiere las siguientes competencias:

Específicas:

Específicas del saber: CES20

Específicas del saber hacer: CESH1; CESH6; CESH9; CESH11

Específicas del saber ser: CESS1; CESS2; CESS3; CESS4; CESS5; CESS6; CESS7; CESS8

Transversales: CT1; CT2; CT3; CT4; CT5; CT6; CT7; CT8; CT9; CT10; CT11; CT12; CT13; CT14; CT15; CT16.

Observaciones/aclaraciones por módulo o materia

La materia comprendida en éste módulo se impartirá con la siguiente secuencia temporal:

- Alimentación y cultura: 2º semestre del 2º curso

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CONTENIDO TEÓRICO

Tema 1. Introducción. Definición conceptos: alimentación, nutrición, comportamientos alimentarios, comensalidad, sociedad y cultura. Estudios sobre cultura y alimentación

Tema 2. La alimentación en la evolución humana I: precursores de los homínidos. Homínidos

Tema 3. La alimentación en la evolución humana II: evolución de la mente humana. Estrategias de los humanos para sobrevivir

Tema 4. Explicación del comportamiento alimentario en el contexto biológico y cultural: principales condicionantes del comportamiento alimentario. Efectos de los alimentos en la historia

Tema 5. La alimentación en las bases del sistema económico y social: sociedad de cazadores-recolectores, pastores nómadas, horticultores y agricultores sedentarios

Tema 6. El comensal del Siglo XXI: las vías del cambio. Significado sociocultural de los alimentos. El cuerpo del comensal, la sociedad lipófoba. Publicidad y alimentación

Tema 7. Trastornos del comportamiento alimentario: tipología. Influencia sociocultural en los trastornos del comportamiento alimentario

COTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Evolución humana I

Práctica 2: Cambios alimentarios

Práctica 3: Estudio alimentario de otras sociedades

Práctica 4: Análisis de la publicidad alimentaria

Descripción de las competencias

Competencias transversales

Capacidad de análisis y síntesis	CT1
Capacidad de organización y planificación	CT2
Comunicación oral y escrita en lengua nativa	CT3
Conocimiento de lengua extranjera	CT4
Capacidad de gestión de la información	CT5
Resolución de problemas	CT6
Toma de decisiones	CT7
Trabajo en equipo	CT8
Trabajo en equipo multidisciplinar	CT9
Habilidad en relaciones interpersonales	CT10
Razonamiento crítico	CT11
Compromiso ético	CT12
Aprendizaje autónomo	CT13
Adaptación a nuevas situaciones	CT14
Creatividad	CT15
Liderazgo	CT16
Conocimiento de otras culturas y costumbres	CT17
Iniciativa y espíritu emprendedor	CT18
Motivación por la calidad	CT19
Sensibilidad hacia temas medioambientales	CT20

Competencias específicas

Saber	
Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	CES1
Bioquímica	CES3
Estadística aplicada	CES4
Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad	CES5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	CES6
Técnicas de análisis de alimentos	CES7
Procesado y modificaciones de los alimentos	CES10
Microbiología y parasitología de los alimentos	CES12
Toxicología alimentaria	CES13
Higiene de personal, productos y procesos	CES14
Sistemas de calidad	CES15
Normalización y legislación alimentaria	CES16
Métodos de valoración del estado nutricional	CES26
Alimentación y cultura	CES30
Saber hacer	
Fabricar y conservar alimentos	CESH1
Analizar alimentos	CESH2
Controlar y optimizar los procesos y productos	CESH3
Desarrollar nuevos procesos y productos	CESH4
Gestionar subproductos y residuos	CESH5
Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	CESH6
Gestionar la seguridad alimentaria	CESH7
Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	CESH8
Implementar sistemas de calidad	CESH9
Comercialización de productos alimentarios	CESH10
Identificar los factores que influyen en la nutrición	CESH11
Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades	CESH12
Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	CESH13
Realizar educación alimentaria	CESH14

Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	CESH15	
Realizar tareas de formación de personal	CESH20	
Saber ser		
Mantener una actitud de aprendizaje y mejora.	CESS1	
Manifiestar un alto grado de autoconcepto.	CESS2	
Ajustarse a los límites de su competencia profesional.	CESS3	
Colaborar y cooperar con otros profesionales.	CESS4	
Manifiestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	CESS5	
Desarrollar la capacidad para organizar y dirigir.	CESS6	
Manifiestar discreción.	CESS7	
Trabajar con responsabilidad.	CESS8	

Descripción de la asignatura 2.1

Denominación de la asignatura			
ALIMENTACION Y CULTURA			
Créditos ECTS	4.5	Carácter	Obligatorias

Personal académico Justificación de adecuación de los 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
<p>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.</p> <p>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 Óptima 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".</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto

Personal académico disponible			
		Tipo de vinculación	Adecuación a los

Categoría	Experiencia	con la universidad	ámbitos de conocimiento	Información adicional
PROFESOR TITULAR	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACION EXCLUSIVA	LCDA. EN BIOLOGIA Y DOCTORA EN BIOLOGIA	ACREDITACION ANECA CONTRATADO DOCTOR Y UNIVERSIDAD PRIVADA
PROFESOR TITULAR	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDO. EN VETERINARIA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. DOCTOR EN VETERINARIA	
PROFESOR TITULAR	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. FARMACIA Y DOCTORA EN CIENCIAS QUÍMICAS	ACREDITACIÓN ANECA: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR, PROFESOR COLABORADOR Y PROFESOR UNIVERSIDAD PRIVADA
PROFESOR ADJUNTO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	LCDO. EN CIENCIAS QUÍMICAS Y DOCTOR EN CIENCIAS QUÍMICAS	
PROFESOR TITULAR	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDO. EN VETERINARIA Y DOCTOR EN VETERINARIA	ACREDITACIÓN ANECA. PROFESOR AYUDANTE DOCTOR, CONTRATADO DOCTOR Y UNIVERSIDAD PRIVADA
PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. EN FARMACIA Y DOCTORA EN CIENCIAS DE LA SALUD, DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE	
PROFESOR TITULAR	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	INGENIERO TÉCNICO AGRICOLA, LCDO. EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y DOCTOR EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ACREDITACIÓN ANECA: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR, CONTRATADO DOCTOR Y UNIVERSIDAD PRIVADA
PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. EN BIOLOGÍA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. DOCTORA EN BIOLOGÍA	
PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. EN CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA. DOCTORA EN FARMACIA	
PROFESOR ADJUNTO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDO EN FARMACIA Y DOCTOR EN FISIOLÓGIA Y NUTRICIÓN	
			LCDA. EN VETERINARIA Y	

PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL	
PROFESOR ADJUNTO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	INGENIERO AGRÓNOMO Y DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO	ACREDITACIÓN ANECA: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR
PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. EN DERECHO Y DOCTORA EN DERECHO	
PROFESORA AYUDANTE	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN PLENA	LCDA. EN VETERINARIA	CERTIFICACIÓN DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS
PROFESORA COLABORADORA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	DIPLOMADA EN NUTRICIÓN Y LCDA. EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	CERTIFICACIÓN DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS
PROFESOR AYUDANTE	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN PLENA	DIPLOMADO EN NUTRICIÓN Y LCDO. EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
PROFESOR ASOCIADO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	LCDO. EN MEDICINA Y CIRUGÍA. ESPECIALISTA EN ENDOCRINOLOGÍA Y NUTRICIÓN	
PROFESOR ASOCIADO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	DIPLOMADO EN ENFERMERIA	
PROFESOR ASOCIADO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	LCDO EN MEDICINA Y CIRUGÍA . DOCTOR EN MEDICINA	
PROFESOR ASOCIADO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	LCDO. EN MEDICINA Y CIRUGÍA. ESPECIALISTA EN GERIATRÍA Y GERONTOLOGÍA	
PROFESOR CATEDRÁTICO	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN A TIEMPO PARCIAL	LCDO. EN MEDICINA Y CIRUGÍA. ESPECIALISTA EN MEDICINA DEL DEPORTE. DOCTOR EN MEDICINA	
PROFESORA ADJUNTA	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDA. EN MEDICINA Y CIRUGÍA Y DOCTORA EN MEDICINA	
PROFESOR AYUDANTE	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDO. EN MEDICINA Y CIRUGÍA. ESPECIALISTA EN MEDICINA DEL DEPORTE	CERTIFICACIÓN DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS
PROFESOR AYUDANTE	DOCENTE E INVESTIGADORA	DEDICACIÓN EXCLUSIVA	LCDO. EN MEDICINA Y CIRUGÍA	CERTIFICACIÓN DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS
PROFESOR	DOCENTE E	EXCLUSIVA	DOCTOR EN TEOLOGÍA Y	CAPELLAN

ADJUNTO	INVESTIGADORA		FIOLOSOFÍA
Personal académico necesario			
Categoría	Experiencia	Tipo de vinculación con la universidad	Adecuación a los ámbitos de conocimiento
		NO SE ESTIMA NECESARIA LA INCORPORACIÓN DE PERSONAL DOCENTE YA QUE EL DISPONIBLE ES SUFICIENTE PARA EL DESARROLLO DE LA TITULACIÓN	
Otros recursos humanos disponibles			
Tipo de vinculación con la universidad		Formación y experiencia profesional	Adecuación a los ámbitos de conocimiento
EXCLUSIVA		LCDO. EN CIENCIAS QUÍMICAS. CERTIFICACIÓN DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS	CURSO DE APLICACIÓN INDUSTRIAL DE TÉCNICAS ANALÍTICAS AVANZADAS, CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA Y GESTIÓN DE CALIDAD DE NORMAS ISO 9000
EXCLUSIVA		TÉCNICO SUPERIOR DE LABORATORIO	ESPECIALISTA EN QUÍMICA ANALÍTICA
EXCLUSIVA		TÉCNICO SUPERIOR DE INFORMÁTICA Y TÉCNICO ADMINISTRATIVO	TÁREAS ADMINISTRATIVAS
Otros recursos humanos necesarios			
Tipo de vinculación con la universidad	Formación y experiencia profesional		Adecuación a los ámbitos de conocimiento
			NO SE CONSIDERA NECESARIA LA INCORPORACIÓN DE NUEVO PERSONAL PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APOYO A LA DOCENCIA

Disponibilidad y adecuación de recursos materiales y servicios

<p>Justificación de que los medios materiales y servicios clave disponibles (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, técnico o artístico, biblioteca y salas de lectura, nuevas tecnologías, etc.) son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas, observando los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos</p> <p>La Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética dispone de dos aulas (6 y 8 del pabellón 3) destinadas a impartir las sesiones teóricas de 1º y 2º, en horario de mañana y de 3º por las tardes.</p> <p>Las aulas tienen capacidad para 70 puestos. El Pabellón 3 es un edificio de nueva construcción por lo que las aulas 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.</p> <p>Cada aula está equipada con pizarra, retroproyector, ordenador con conexión a Internet, pantalla de proyección y equipamiento audiovisual (televisión y video).</p> <p>Se dispone de aulas para informática (APIs). La titulación tiene acceso a 3 APIs que tienen una capacidad media de 30 ordenadores. Además el campus cuenta con red WIFI de conexión a internet para todos los miembros de la universidad.</p> <p>Estas aulas están equipadas con pizarra, retroproyector, pantalla de proyección e impresora. Estas aulas no son exclusivas de la Escuela y por ello tienen que ser reservadas al inicio del curso académico. Los alumnos de la Escuela acceden al uso de instalaciones de uso compartido de la Universidad en igualdad de derechos y obligaciones que el resto de Titulaciones.</p> <p>Además de estas instalaciones para la actividad presencial del alumno la Universidad ha desarrollado un campus virtual que sirve de apoyo a la actividad no presencial permitiendo un contacto continuo entre el alumno y el profesor y permite el acceso a información de interés para la obtención de las competencias contenidas en la Titulación.</p> <p>Los despachos del personal docente y de administración están ubicados en la primera planta y en el semisótano del Aulario 3. Se dispone de 3 despachos destinados, uno a la dirección, dos al profesorado y otros dos destinados a las tareas administrativas.</p>

En estos despachos hay un total de 18 puestos de trabajo equipados con su correspondiente mobiliario (mesa, sillón y armario). En cada puesto de trabajo se dispone de un ordenador y acceso a línea telefónica y de forma compartida a impresoras, incluyendo una de color y a escaner.

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 cuenta con 4 laboratorios (2 de prácticas y 2 de investigación), con capacidad para 21 puestos los de prácticas y 12 los de investigación.

Los espacios destinados a laboratorios están climatizados y conectados a la red de agua y alcantarillado, se encuentran situados en el semisótano del aula 3, y cumplen con los requisitos legales de accesibilidad y seguridad en materia de salud y seguridad ambiental. sipuestos 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 un 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.

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 previsiones para el curso siguiente de todas aquellas asignaturas que los utilizan para el desarrollo de actividades docentes.

Además de estos laboratorios la Titulación cuenta con una sala de Bioinformática con 6 puestos para que los alumnos puedan trabajar con el software relacionado con los contenidos del Plan de Formación.

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.

La Universidad tiene firmado un convenio con los dos organismos de titularidad pública existentes en 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). Los alumnos de Nutrición tienen la posibilidad de desarrollar tanto las prácticas curriculares como las extracurriculares en centros sociosanitarios dependientes de estos organismos, así como en centros sociosanitarios privados e industrias del sector agroalimentario, para lo cual también están establecidos los convenios oportunos.

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 Escuela existen profesores encargados de la coordinación tanto de las prácticas curriculares como de las extracurriculares.

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.

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.

La gestión administrativa del programa formativo del grado en Nutrición Humana y Dietética la lleva a cargo todo el personal de Administración y Servicios de la Universidad, al igual que en el resto de titulaciones, que se distribuye entre el personal de Presidencia y Rectorado, Administración, Recursos Humanos, Biblioteca, Conserjería, Servicio de Informática, Infraestructuras, Secretaría Central, Unidad Técnica de Calidad, Vicerrectorados de Alumnado, Extensión Universitaria, Coordinación Universitaria, Investigación, Jefatura de Estudios, Oficina de Relaciones Internacionales, Capellanía, Gabinete de Comunicación, Gabinete de Protocolo, y Servicio de Actividades Deportivas cuyos soportes hacen posible gestionar las tareas administrativas necesarias para el desarrollo del programa formativo de la titulación.

El título cuenta con una administrativa en dedicación exclusiva cuya actividad está dirigida por Secretaría General de la Universidad en coordinación con la dirección de la Escuela. Sus tareas principales son: Atención y colaboración con el profesorado y alumnos en las tareas de gestión y reservas de material; coordinación y distribución de actas, convocatorias de exámenes solicitudes, notas internas, certificados, gestión de archivos e INFUCAM. Además la Titulación cuenta con el apoyo de dos técnicos de laboratorio para su actividad de investigación y el desarrollo de prácticas en laboratorios. 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 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.

Previsión

Para el desarrollo del Grado de Nutrición Humana y Dietética según se recoge en esta solicitud de verificación será necesaria la implantación de:

- dos aulas de capacidad reducida para la realización de seminarios, dotadas de material audiovisual y equipo informático conectado a internet.
- una sala de prácticas acondicionada para la realización de análisis sensorial de alimentos
- acondicionamiento de zonas para el trabajo en grupo de los alumnos

Resultados previstos

Justificación de los indicadores					
Para el establecimiento de los objetivos en los indicadores propuestos se ha tenido en cuenta el histórico de resultados obtenidos en la Titulación de Nutrición Humana y Dietética que se desarrolla actualmente en nuestra Universidad. Con la introducción de la nueva metodología se prevé la mejora de alguno de estos parámetros corrigiendo ciertas desviaciones puestas en evidencia en el proceso de autoevaluación.					
Tasa de graduación	70.0	Tasa de abandono	12.0	Tasa de eficiencia	85.0
Denominación	Definición			Valor	
Rendimiento	numero de creditos superados partido de numero de creditos matriculados por cien			75	
No presentados	(creditos presentados/creditos matriculados) -1 %			8	

Progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes

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 de 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
- Éxito
- Graduación
- No-presentados
- Período medio que tarda un alumno en superar el plan de estudios
- Eficiencia
- Abandono
- Asistencia del profesor
- Asistencia a clase del alumno

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.

Garantía de calidad

Información sobre el sistema de garantía de calidad (archivo pdf: ver anexo)

Información adicional sobre el sistema de garantía de calidad

Calendario de implantación de la titulación

Justificación

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

Curso de implantación

2008/2009

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:

Diplomatura

Grado

Microbiología	Biología celular
Bioquímica	Microbiología alimentaria
	Bioquímica
Química general	Química general
Bioestadística	Estadística
Química aplicada	Química y bioquímica de alimentos
Estructura y función del cuerpo humano	Anatomía
Fisiopatología	Fisiopatología
Fisiología	Fisiología
Bromatología Y Tecnología de alimentos	Bromatología
	Tecnología de alimentos
Higiene de alimentos	Higiene de alimentos
	Dietética
Dietética	Dietética aplicada I
Nutrición	Nutrición humana
Nutrición en la infancia y adolescencia	
Nutrición, longevidad y ejercicio físico	Nutrición en las distintas etapas de la vida
Dietoterapia	Nutrición clínica I
Alteraciones comportamiento	Alteraciones comportamiento
Salud pública	Salud pública
Educación nutricional	Nutrición comunitaria
Nutrición y deporte	
Ayudas ergogénicas	Nutrición y deporte
Tecnología culinaria	Tecnología culinaria
Restauración colectiva	Restauración colectiva
Nuevos alimentos	Desarrollo de nuevos productos alimentarios
Economía y gestión de empresas	Economía y gestión empresarial
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura
	Teología I
Teología y doctrina social de la Iglesia	Teología II

	Doctrina Social de la Iglesia
Deontología	Ética fundamental
	Ética aplicada y bioética
Humanidades	Humanidades

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

Recusaciones

Nombre y apellidos de la/s persona/s recusada/s	Motivo de la recusación
---	-------------------------

PUNTO 1

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO. NORMAS DE PERMANENCIA EN EL CENTRO

Matriculación

Para los alumnos que inician sus estudios en el Grado es de obligado cumplimiento realizar una matrícula completa de primer curso (60 ECTS), que deberá corresponderse con la selección de las siguientes materias.

Para el resto de cursos académicos no se establece un número mínimo de créditos en la matrícula de los estudiantes. Sin embargo, se recomiendan planificaciones curriculares de 60 ECTS, ya que en ellas se estima la carga de trabajo que un estudiante puede desarrollar en un curso académico (RD. 1393/2007).

Normas de primera matrícula

Todos los alumnos deberán cursar la primera matrícula de todas las asignaturas en evaluación continua, es decir, asistiendo a clase, realizando trabajos, prácticas y exámenes parciales. En evaluación continua el alumno dispondrá de dos convocatorias. La convocatoria ordinaria de Junio y la convocatoria extraordinaria de Septiembre. En la convocatoria de Junio se le computará convocatoria aunque el alumno no se presente al examen final, sin embargo, en la convocatoria de Septiembre si el alumno no se presenta no se le computará convocatoria. Para la convocatoria de Junio, los exámenes finales de las asignaturas de primer semestre se realizarán en el mes de febrero, las de segundo semestre y anuales en el mes de junio.

Convocatorias oficiales

El número total de convocatorias de la misma asignatura será de seis. Cuatro ordinarias, más otras dos extraordinarias; estas dos últimas requerirán la solicitud razonada por escrito dirigido al Rector Magnífico, que el alumno deberá presentar en Secretaría Central. Las solicitudes no resueltas y/o no comunicadas en el plazo de diez días se considerarán aprobadas. Si un alumno obtiene el traslado de expediente a esta Universidad, se le computarán las convocatorias que hubiese agotado en la Universidad de procedencia, salvo solicitud expresa por parte del alumno y resolución favorable del Consejo de Gobierno. Una vez agotadas las seis convocatorias correspondientes a una asignatura, para continuar los estudios en esta titulación, deberá solicitar la “Convocatoria de Gracia” al Consejo de Gobierno, mediante solicitud formulada en Secretaría Central.

Convocatorias adicionales de gracia

El alumno perderá su condición de alumno, extinguiendo su permanencia en la universidad, al finalizar un curso académico, en el que tenga una asignatura no superada, con las cuatro convocatorias ordinarias y las dos extraordinarias agotadas. Para recobrar la condición de alumno y su permanencia, si va a continuar cursando la misma carrera, deberá solicitar la Convocatoria Adicional de Gracia, mediante instancia entregada en Secretaría Central, dirigida al Jefe de Estudios, quien a su vez la presentará, para su evaluación y dictamen ante el Consejo de Gobierno. Una vez consumidas en una asignatura las seis convocatorias de que dispone, según establece el Reglamento de Régimen Interno, se le bloqueará tal asignatura, desaparecerá de las actas de calificación de alumnos en evaluación continua o recuperación, y no será incluido en las listas de clase, de la asignatura en cuestión. El alumno conservará el derecho a cursar y presentarse a examen del resto de asignaturas, en las que estuviera

matriculado, del mismo curso académico, en el que concurre este hecho. Es decisión del consejo de Gobierno la concesión de la Convocatoria Adicional de Gracia, así como de la pérdida del Régimen de Permanencia. Con resolución favorable del Consejo de Gobierno, para inicio de un nuevo curso académico, el alumno solamente se podrá matricular de la/s asignaturas/s en la/s que tenga consumidas las seis convocatorias. La Convocatoria Adicional de Gracia se computará aunque el alumno no se presente a examen. La Convocatoria Adicional de Gracia será evaluada por un Tribunal, compuesto por el Director de la Titulación, el profesor responsable de la materia y un profesor afín a la materia. La Convocatoria Adicional de Gracia tendrá como única convocatoria Diciembre. La Convocatoria Adicional de Gracia tendrá actas de calificación propias y únicas. El encabezado de dichas “actas”, para comprensión de las mismas, contendrá rótulo explícito de “Convocatoria Adicional de Gracia”, como parte de su contenido. La nomenclatura que tendrá que aparecer en las certificaciones académicas, será para estos alumnos, la de “Gracia”, de forma específica y con el número de convocatorias consumidas. Si el alumno supera la convocatoria, tiene la posibilidad de matricularse del resto de asignaturas durante el período de Ampliación de Matrícula.

Condiciones del alumno

Todo alumno de la Universidad Católica San Antonio de Murcia perderá tal condición, así como los derechos de admisión, en el mismo momento de producirse, o como consecuencia de lo siguiente:

- El alumno finaliza los estudios y lleva a cabo la solicitud del correspondiente título.
- El alumno, a petición expresa, realiza el traslado de expediente académico a otro Centro.
- El alumno agota el número máximo de convocatorias en alguna asignatura, 4 ordinarias y 2 extraordinarias, sin posibilidad de presentarse a convocatoria posterior, la “Convocatoria adicional de Gracia”. (Mantendrá su condición y derechos en el resto de asignaturas en las que estuviera matriculado y para el curso académico vigente).
- El alumno incumple manifiestamente las obligaciones económicas contraídas con la UCAM.
- El alumno, por solicitud expresa en Secretaría Central, indica su baja voluntaria, definitiva.
- A consecuencia de la aplicación de una sanción resultante de expediente disciplinario.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO (SGCT).

Para el diseño e implementación del SGCT (en adelante también Sistema de Garantía de Calidad del Plan de Estudios SGCPE), este título ha tomado como referencia lo siguiente:

- a- Criterios y Directrices para la Garantía de Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior de la ENQA.
- b- Indicaciones de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) referentes a los documentos de su programa AUDIT.

Teniendo en cuenta lo anterior, el título asume la definición de Sistemas de Garantía de la Calidad como *"Conjunto integrado por las actividades desarrolladas por el/la centro/universidad para garantizar la calidad de las enseñanzas"*, o más concretamente como el conjunto de actuaciones para *"la atención sistemática, estructurada y continua a la calidad en términos de su mantenimiento y mejora"*.

Además, estos sistemas de garantía de la calidad, siempre según los referentes citados al comienzo, deben estar constituidos por¹:

- Procedimientos que aseguren que se recogen y analizan datos referentes o relacionados con los objetivos de calidad establecidos con anterioridad por el título.
- Procedimientos que aseguren que se utilizan los datos recogidos para la toma de decisiones.
- Procedimientos que aseguren que la toma de decisiones afecta a la revisión y mejora del plan de estudios.
- Procedimientos que aseguren que hay responsables de la revisión y mejora del plan estudios, que toman decisiones a partir de los datos recogidos y analizados.
- Procedimientos que aseguren el seguimiento de las decisiones.
- Procedimientos que permita a los interesados acceder a información pública sobre el plan de estudios, su desarrollo y resultados.

El título refleja lo expuesto en los apartados que ahora se relacionan.

9.1 Responsables del Sistema de garantía de calidad del plan de estudios.

La responsabilidad de la gestión, coordinación y realización del seguimiento, la medición, análisis y mejora del SGCPE es de la Comisión de Calidad del Título (CCT).

Estructura y composición de la CCT:

Presidente: Será un miembro del Consejo de Gobierno de la Universidad (CGU). El criterio que definirá qué representante del CGU preside esta comisión será, siempre que sea posible, el de la afinidad de la formación académica de dicho miembro con la rama de conocimiento a la que pertenece el título, y con la aprobación del Presidente de la Universidad en cualquier caso.

Secretario: Un responsable de la Dirección de Calidad y Acreditación (DIRCA). Esta dirección vehiculará la participación del PAS propio del título en esta comisión.

Vocales: 1. Decano y/o director del título (serán estos responsables académicos los que determinarán cómo vehicular la participación de los profesores relacionados con el título en esta comisión).

¹ Para el diseño de los procedimientos que se relacionan, el título ha tomado como referencia y ayuda los elaborados por los grupos de universidades GyA y Grupo Norte.

2. Representante de los alumnos. Este representante será elegido por el equipo directivo del título entre los delegados y subdelegados de cada curso.

3. Representantes de agentes externos. Quienes y cuando lo determine la propia CCT.

Funciones de la CCT:

1. Análisis de los datos que se recogen en los procedimientos del SGICT y que se relacionan en los distintos puntos de esta memoria.

2. Seguimiento de la evolución de los mismos.

3. Propuesta de decisiones a tomar en base al análisis y seguimiento de los datos recogidos.

4. Asegurar que las propuestas acordadas van enfocadas a la mejora del plan de estudios.

5. Elevar a CGU las decisiones propuestas.

6. Asignar responsables del cumplimiento de las decisiones acordadas por CGU.

7. Comprobación del cumplimiento de las decisiones acordadas.

Las funciones que se detallan en este apartado son referentes a/al:

a- Seguimiento de los objetivos generales del plan de estudios (código 01) y de su consonancia con la Política y Objetivos de Calidad de la UCAM (código 02)² (ver procedimientos adjuntos).

b- Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

c- Calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

d- Análisis de la inserción laboral y la satisfacción con la formación recibida.

e- Análisis de la satisfacción de los colectivos implicados en el desarrollo del plan de estudios y a la atención de incidencias, sugerencias y reclamaciones.

f- Difusión de la información a los grupos de interés sobre el plan de estudios.

Además, la CCT deberá proponer al CGU criterios específicos en el caso de la extinción del título.

Funcionamiento³:

La CCT se reunirá, al menos, una vez cada seis meses y las propuestas que se eleven a CGU serán las acordadas por mayoría de los integrantes de la misma (con voto de calidad del presidente de la comisión).

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

La evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado se garantizan mediante los procedimientos que señalamos a continuación:

1 Procedimiento para la evaluación del profesorado de la UCAM (ver procedimientos adjuntos de códigos 03 y 04)⁴. En estos procesos se establece la vinculación de la evaluación del profesorado con su promoción, reconocimiento y formación.

² Procedimientos para la elaboración de los objetivos generales del plan de estudios y de la política y objetivos de calidad de la universidad.

³ Ver flujograma adjunto (código 00).

⁴ Se adjunta un resumen del proceso de evaluación del profesorado de la UCAM y el procedimiento de evaluación docente que se ha presentado en ANECA a propósito del programa DOCENTIA.

Además, la UCAM tiene establecido un procedimiento de selección de profesorado (código 05) donde se reflejan los mecanismos previstos de acceso al claustro de profesores.

La CCT asume que, como los procedimientos de evaluación del profesorado citados, contemplan, en la parte de evaluación de la docencia, la planificación, desarrollo y resultados del proceso de enseñanza aprendizaje, se está, por tanto, incidiendo plenamente en la evaluación y mejora de dicho proceso que es lo que se demanda en este apartado de la memoria.

No obstante lo dicho y como apoyo, la CCT evalúa y mejora la calidad de la enseñanza con el desarrollo además de los procedimientos que ahora siguen:

2. Gestión y revisión de incidencias reclamaciones y sugerencias en el plan de estudios (código 06).
3. Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados en el plan de estudios (código 07).
4. Procedimiento para el seguimiento de la planificación y desarrollo de la enseñanza (código 08).

La CCT velará para que los procesos relacionados en este apartado respondan a los objetivos de calidad de la universidad.

9.3 Procedimiento para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

El correcto desarrollo y gestión de las prácticas externas y los programas de movilidad se garantizan mediante los procedimientos que señalamos a continuación:

1. Gestión de prácticas externas en empresas e instituciones (ver procedimiento adjunto, código 09).
2. Gestión de la movilidad de los estudiantes (ver procedimiento adjunto, código 10).

9.4 Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y la satisfacción de la formación recibida.

La medición, el análisis y utilización de los resultados sobre la inserción laboral de nuestros egresados y la medición, también, de la satisfacción con la formación recibida, se garantizan mediante los procedimientos que señalamos a continuación:

1. Seguimiento de la inserción laboral de los egresados y análisis de la satisfacción con la formación recibida (ver procedimiento adjunto, código 11).
2. Seguimiento de la satisfacción de los empleadores (código 12).

9.5 Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados y de atención a las sugerencias y reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título.

El análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados y la atención de sus sugerencias y reclamaciones se realizan mediante el desarrollo de los siguientes procedimientos:

1. Análisis de la satisfacción de los colectivos implicados en el título (ver procedimiento adjunto, código 07).
2. Seguimiento de la satisfacción de los empleadores (código 12).
3. Gestión y revisión de incidencias reclamaciones y sugerencias en el plan de estudios (código 06).

4. Gestión de las reclamaciones y sugerencias presentadas por los miembros de la comunidad universitaria al Defensor Universitario (código 13).

El SGCPE asegura la transparencia y la rendición de cuentas a los distintos grupos de interés mediante el siguiente procedimiento:

1. Difusión de la información relativa al título (código 14).

Por otra parte, el SGCPE establece que los criterios específicos en el caso de extinción del título son los que siguen:

1. El criterio, en caso de una posible extinción de un título, será la escasa demanda de alumnos. Se tendrá en cuenta que, al menos durante dos años consecutivos, dicha demanda sea inferior al 25% de las plazas ofertadas en primer curso.

Se procederá a la posible extinción del título y no se ofertarán plazas de primer curso antes de la apertura del periodo de preinscripción.

2. Cuando un título se extinga, la UCAM adquiere el compromiso con los estudiantes de mantener la docencia hasta completar su ciclo formativo, y 2 años más con derecho a examen.

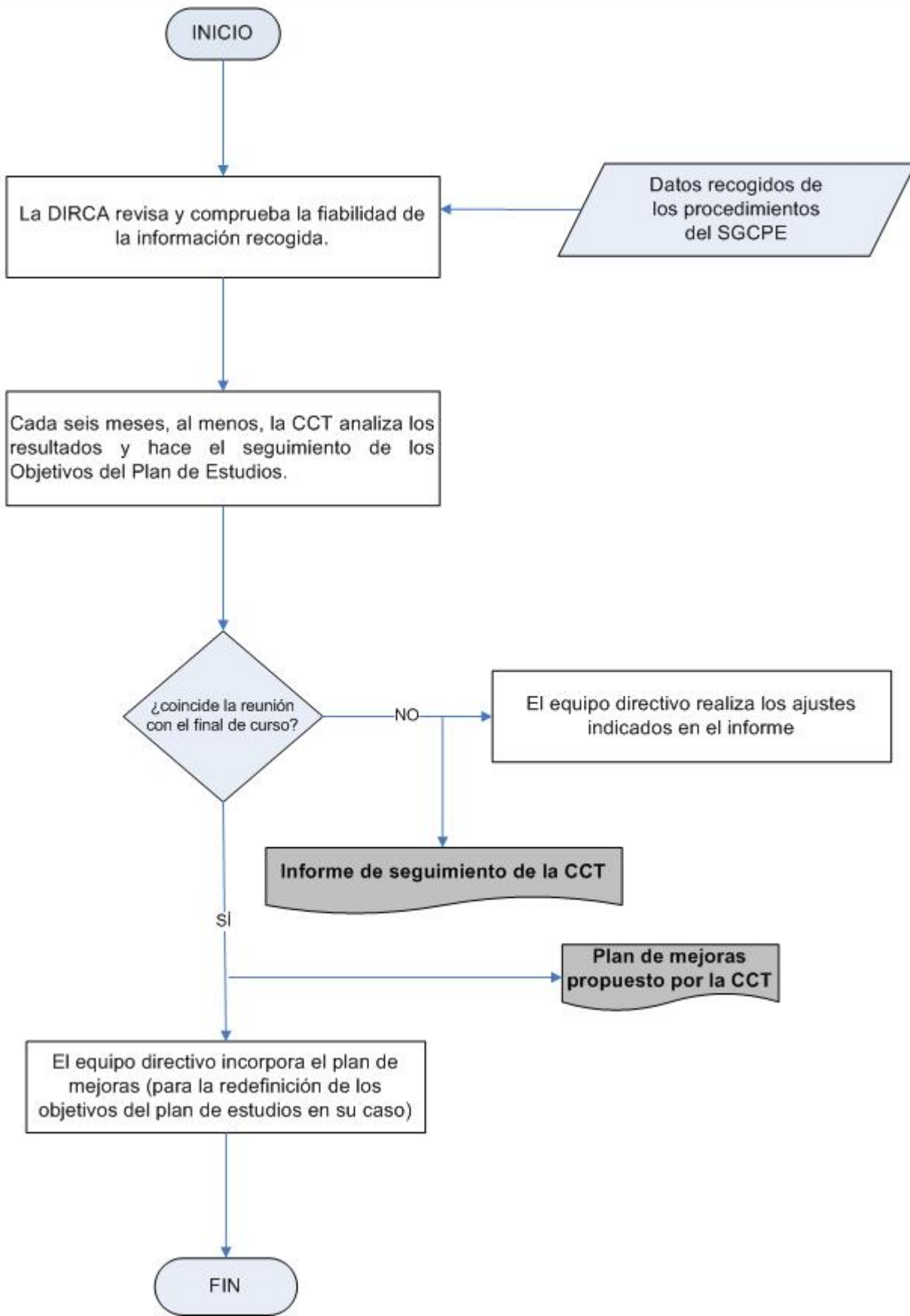
3. Cumplimiento de la normativa exigida al respecto (estatal y/o autonómica).

ÍNDICE DE DOCUMENTOS ADJUNTOS AL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO¹

- 00- Flujograma de funcionamiento del comité de calidad del título.
- 01- Elaboración de los objetivos generales del plan de estudios.
- 02- Definición y difusión de la política y objetivos de calidad de la UCAM.
- 03- Evaluación del profesorado.
- 04- Evaluación de la actividad docente del profesorado.
- 05- Selección del profesorado.
- 06- Gestión de las incidencias, reclamaciones y sugerencias del título.
- 07- Análisis de la satisfacción de los colectivos implicados.
- 08- Planificación y desarrollo de la enseñanza.
- 09- Gestión de las prácticas externas.
- 10- Gestión de la movilidad.
- 11- Seguimiento de la inserción laboral y satisfacción con la formación.
- 12- Seguimiento de satisfacción de los empleadores.
- 13- Gestión de reclamaciones y sugerencias del Defensor Universitario.
- 14- Difusión de la información relativa al título.

¹ El orden es según aparición en el texto del punto 9 de la memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales.

FUNCIONAMIENTO DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO PARA LA MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA DEL PLAN DE ESTUDIOS



ELABORACIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS (CÓDIGO 01)

1. OBJETO.....	2
2. ALCANCE Y APLICACIÓN	2
3. RESPONSABILIDADES.....	2
4. DESARROLLO.....	2
5. DIAGRAMA DE FLUJO.....	3
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO	3

1. OBJETO

Definir y redactar, en términos de competencias los objetivos generales del plan de estudios del título, entre los que deben encontrarse la relación de conocimientos, aptitudes y destrezas que los estudiantes deben adquirir al finalizar sus estudios.

Documentar los objetivos antes mencionados.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance

El alcance de este procedimiento abarca la elaboración y/o revisión de los objetivos del plan de estudios del título.

Aplicación

Este procedimiento aplica al equipo directivo del título y a la Comisión de Calidad del mismo.

3. RESPONSABILIDADES.

- 3.1. Equipo Directivo del Título: elabora y propone los objetivos generales del plan de estudios a la Comisión de Calidad del Título (CCT).
- 3.2. Comisión de Calidad del Título: aprueba los objetivos generales del plan de estudios.
- 3.3. La Dirección de calidad y Acreditación: es el apoyo de la CCT.

4. DESARROLLO.

Los objetivos que se recojan en el título deberán formularse de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) Que recojan las funciones, tareas y actividades propias del perfil o perfiles profesionales del título.
- b) Que sean pertinentes para el desarrollo de las funciones de la Educación Superior.
- c) Que recojan los planteamientos del campo profesional asociado al título (colegios y asociaciones profesionales, organizaciones empresariales)
- d) Que sean realistas, en función de los recursos disponibles, y formulados de manera que permitan su evaluación periódica.
- e) Que estén en consonancia con la política y objetivos de calidad de la UCAM.
- f) Que sean coherentes con la planificación estratégica de la Universidad.
- g) Que estén elaborados una vez oídos los diferentes sectores de la comunidad universitaria implicados en el título.
- h) Que sean redactados con claridad y concreción, de modo que permitan su revisión periódica y faciliten los procesos de evaluación.
- i) Que contemplen el plan de mejora propuesto por la CCT a la vista del análisis de los datos emanados de los procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad del Plan de Estudios (SGCPE).

Pasos del proceso:

1. Constitución del órgano de dirección del título (en el caso de no estarlo).
2. Recopilación de documentación básica, procedente tanto de organismos públicos como de empresas e instituciones (así como el plan de mejoras resultante de la medición y análisis del SGCPE).
3. Reuniones con colegios y asociaciones profesionales, organizaciones empresariales y otros colectivos implicados.
4. Definición de un borrador de objetivos generales del plan de estudios.

5. Presentación de los objetivos generales del título ante la Comisión para la Calidad del Título.
6. Aprobación de los Objetivos Generales por la Comisión para la Calidad del Título / Consejo de Gobierno.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 01 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Normativa estatal y regional.
- Estatutos de la Universidad.
- Plan Estratégico de la Universidad.
- Política y Objetivos de Calidad.
- Reglamento de Régimen Interno.
- Indicaciones de Colegios profesionales.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.

Para el correcto seguimiento de este procedimiento la Comisión de Calidad del Título establece lo siguiente:

- 1- La DIRCA (Dirección de Calidad), por orden de la Comisión de Calidad del Título, entrega a los distintos grupos de interés relacionados con este procedimiento la "Ficha de revisión de objetivos generales". Posteriormente recoge las fichas cumplimentadas y las entrega al equipo directivo del título.
- 2- El equipo directivo del título analiza los datos de las fichas y realiza propuestas de mejora (en el caso de ser necesarias).
- 3- La DIRCA comprueba el correcto funcionamiento del procedimiento, a través del check list desarrollado para el funcionamiento del procedimiento. Tras su análisis, recomendará mejoras a la CCT.
- 4- La CCT aprueba los objetivos.

Objetivos Generales del Programa Formativo

FASES	Comisión de Calidad del Título/ Consejo de Gobierno	Equipo Directivo del título
Fase I Nov/Dic 2007		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Constitución (de no haberlo)</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Recopilación de documentación</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Reuniones con agentes externos</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Borrador de objetivos generales</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Presentación de objetivos generales y seguimiento</div>
Fase II Ene./Mar. 2008		
Fase III Abril 2008		
Fase IV Mayo 2008		
Fase IV Junio 2008	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Aprobación</div>	<div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↑</div>

DEFINICIÓN Y DIFUSIÓN DE LA POLÍTICA Y LOS OBJETIVOS DE CALIDAD DE LA UCAM (CÓDIGO 02)

1. OBJETO.....	2
2. ALCANCE Y APLICACIÓN	2
3. RESPONSABILIDADES.....	2
4. DESARROLLO.....	2
5. DIAGRAMA DE FLUJO.....	3
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO	3

1. OBJETO.

Definir, redactar y difundir la política y los objetivos de calidad de la UCAM, teniendo en cuenta el entorno social, económico y cultural de la Región de Murcia y la inspiración cristiana y católica de la Universidad, así como los criterios para la acreditación de las enseñanzas de la ANECA y los derivados de la construcción del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

Documentar la política y los objetivos antes mencionados.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN.

Alcance

El alcance de este procedimiento abarca la elaboración y/o revisión de la política y de los objetivos de calidad de la UCAM, así como los mecanismos para su difusión.

Aplicación

Este procedimiento aplica al Consejo de Gobierno de la Universidad, la Comisión de Acreditación e Investigación (CAI) y el Gabinete de Comunicación de la UCAM (GABICOM).

La elaboración abarcará un plazo máximo de 6 años para la política de calidad, procediéndose a la revisión de los objetivos cada dos cursos académicos.

3. RESPONSABILIDADES.

3.1. Consejo de Gobierno:

Aprueba la política y objetivos de calidad de la UCAM.

3.2. Comisión de Acreditación e Investigación.

Elabora y propone la política y objetivos de calidad de la UCAM al Consejo de Gobierno de la UCAM.

3.3. Gabinete de Comunicación (GABICOM).

Difunde la política y objetivos de calidad de la UCAM a la comunidad universitaria.

4. DESARROLLO.

La política y objetivos de calidad de la UCAM deberán formularse de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) Que sean acordes con el ideario Católico de la Universidad
- b) Que sean pertinentes para el desarrollo de las funciones de la Educación Superior.
- c) Que recojan los planteamientos de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA).
- d) Que estén elaborados una vez oídos los diferentes sectores de la comunidad universitaria implicados.
- e) Que puedan servir de referencia para la confección de los objetivos propios del plan de estudios de cada título impartido en la universidad.
- f) Que sean coherentes con la planificación estratégica de la Universidad.
- g) Que sean realistas, en función de los recursos disponibles, y formulados de manera

que permitan su evaluación periódica.

- h) Que sean redactados con claridad y concreción, de modo que permitan su revisión periódica y faciliten los procesos de evaluación.

Pasos del proceso:

1. El Consejo de Gobierno de la UCAM define la política y objetivos de calidad de la UCAM.
2. La CAI elabora el borrador de la política y objetivos de calidad a la UCAM.
3. Presentación del borrador de política y objetivos de calidad al Consejo de Gobierno de la UCAM.
4. Aprobación de la política y objetivos de calidad por el Consejo de Gobierno.
5. Difusión de la política y objetivos de calidad.
6. Revisiones periódicas.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 02 adjunto)

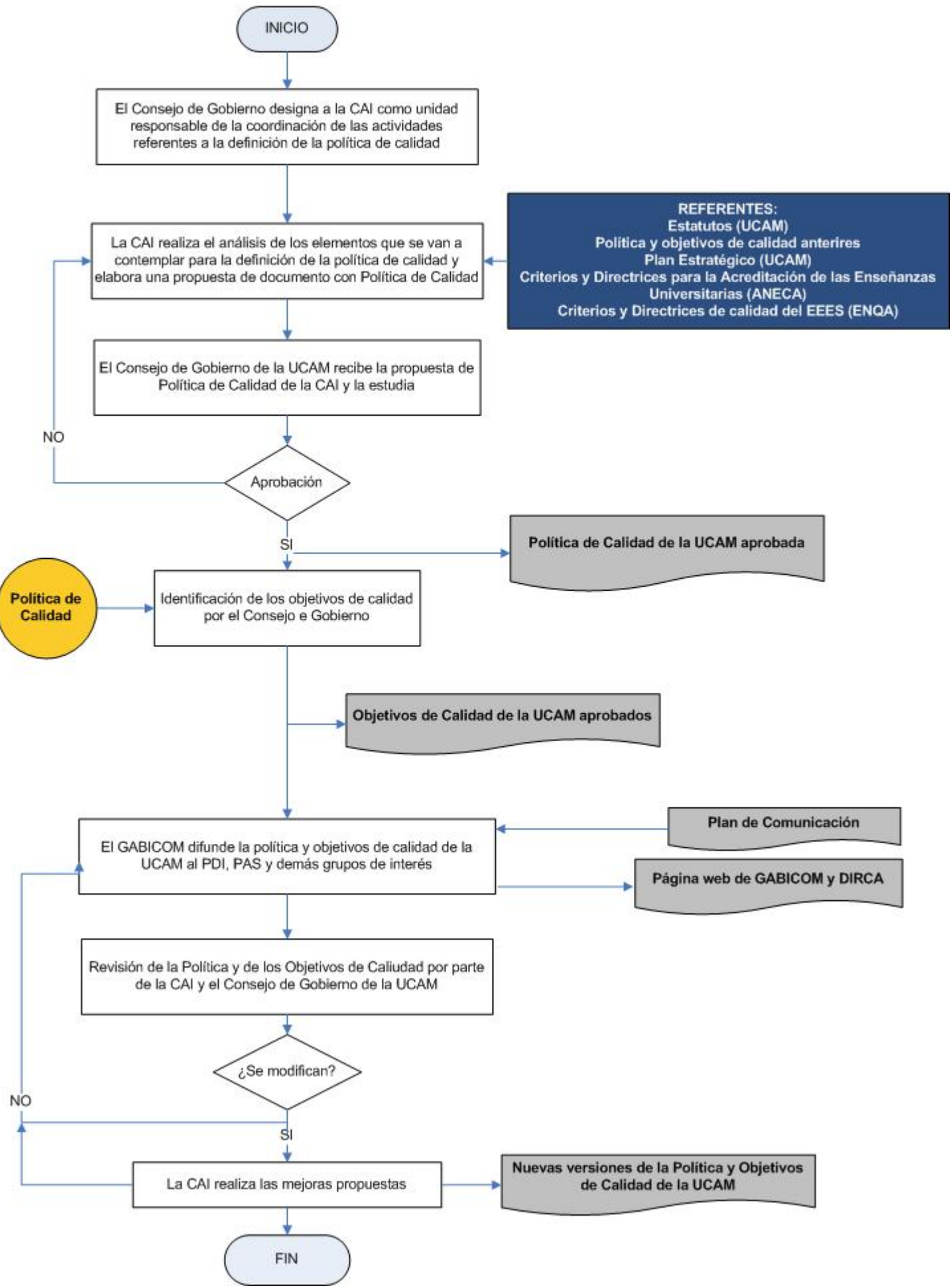
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Normativa estatal y regional.
- Estatutos de la Universidad.
- Plan Estratégico de la Universidad.
- Reglamento de Régimen Interno.
- Indicaciones de Administraciones públicas.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.

Dentro del proceso de revisión de la gestión de la UCAM por parte del Consejo de Gobierno se incluirá la Política de la Calidad por si se hubiesen producido (en el periodo entre las revisiones), circunstancias de importancia que impliquen un cambio de la misma. En cuanto a los Objetivos de la Calidad, se hará una revisión bianual de los mismos a fin de poner en funcionamiento Acciones Correctoras en el caso de detectarse desviaciones. Asimismo, dentro del proceso de revisión por el Consejo de Gobierno, se comprobará la consecución de los Objetivos y se reformularán según el resultado.

FLUJOGRAMA 02: DEFINICIÓN Y DIFUSIÓN DE LA POLÍTICA Y LOS OBJETIVOS DE CALIDAD DE LA UCAM



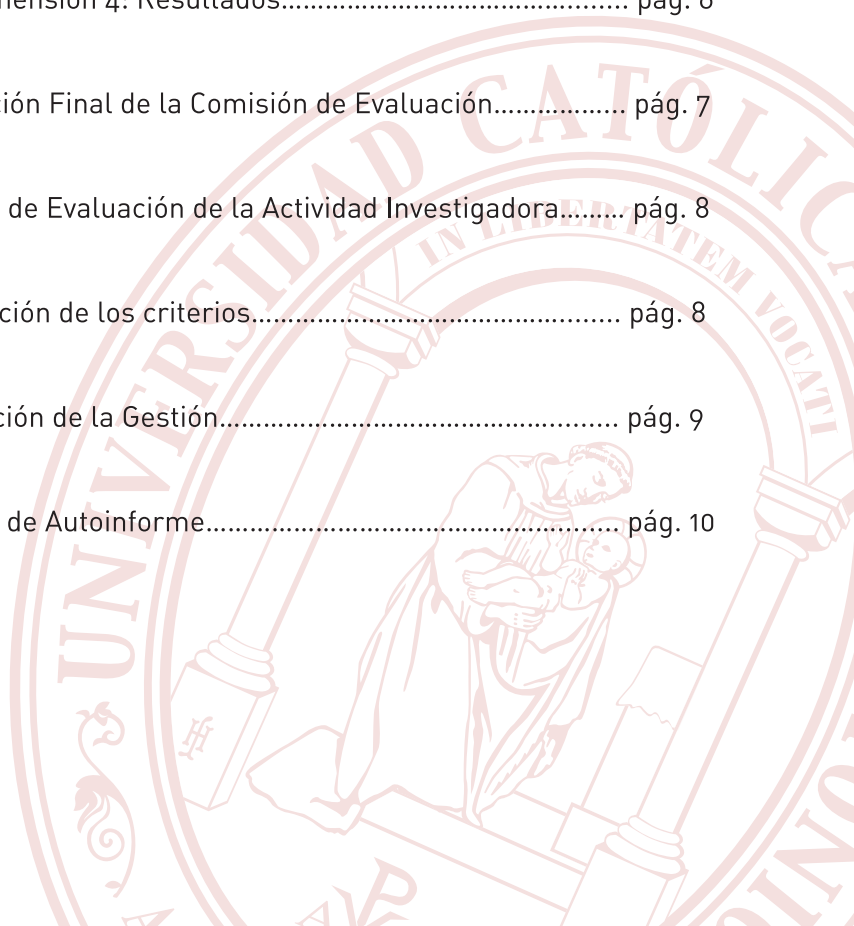


UNIVERSIDAD CATÓLICA
SAN ANTONIO
UCAM

Modelo de Evaluación del Profesorado

Índice

1. Introducción.....	pág. 1
2. Modelo de Evaluación de la Actividad Docente.....	pág. 3
-Dimensión 1: Formación.....	pág. 3
-Dimensión 2: Programa Docente.....	pág. 4
-Dimensión 3: Proceso Docente.....	pág. 4
-Dimensión 4: Resultados.....	pág. 6
3. Valoración Final de la Comisión de Evaluación.....	pág. 7
4. Modelo de Evaluación de la Actividad Investigadora.....	pág. 8
5. Explicación de los criterios.....	pág. 8
6. Evaluación de la Gestión.....	pág. 9
7. Modelo de Autoinforme.....	pág. 10



Introducción

1

Los recientes desarrollos legislativos y el horizonte de reformas de los próximos años han convertido la promoción y garantía de la calidad de la docencia en un fin irrenunciable de la política universitaria. Paralelamente al proceso de aplicación de la LOU, la Universidad se ha implicado en la adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), que implica nuevas pautas de aprendizaje, nueva estructura de títulos y nuevos sistemas de garantía de la calidad.

La Ley Orgánica de Universidades 4/2007, establece en el artículo 72.2, referido a universidades privadas, que “... al menos el 50% del total del profesorado deberá estar en posesión del título de Doctor y, al menos el 60% del total de su profesorado doctor deberá haber obtenido la evaluación positiva de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación...”.

La mencionada Ley en su artículo 33.3 expresa que “la actividad y la dedicación docente, así como la formación del personal docente de las Universidades, serán criterios relevantes, atendiendo su oportuna evaluación, para determinar su eficiencia en el desarrollo de su actividad profesional”.

En el contexto de la construcción del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), la Red Europea para el Aseguramiento de la Calidad (European Network for Quality Assurance –ENQA-), establece que las universidades deben articular sistemas internos de garantía de calidad, capaces de asegurar en especial la calidad de la actividad docente: un profesorado cualificado y competente.

La Universidad Católica San Antonio (UCAM) pretende dar cumplimiento a esta exigencia apoyándose para ello en las directrices generales de excelencia y calidad que marcan sus Estatutos. En el punto 4 de su preámbulo se establece que “Como parte sustancial de su identidad, la UCAM ha adquirido un compromiso irrenunciable con la calidad tanto del centro educativo en su conjunto como de sus profesores...”.

Por todo ello, la evaluación de la actividad docente e investigadora del profesorado es un proceso que se considera fundamental en el aseguramiento de la calidad con que la UCAM cumple su misión.

La Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) ha establecido el programa DOCENTIA de evaluación de la actividad docente. La Universidad Católica San Antonio se ha incorporado a él y ha diseñado un modelo y procedimiento de evaluación de la docencia que ajustándose a las directrices de la ANECA, incorpora características propias del sistema de trabajo de la UCAM.

En la misma línea, nuestra Universidad ha aprobado un modelo para la evaluación de la actividad investigadora que se ajusta a los requisitos de la ANECA y que permitirá al personal docente (profesores y profesoras)* dirigir y orientar su camino hacia la acreditación.

A efectos de considerar de una forma completa cualquier actividad que pudiera desarrollar el profesorado en nuestra institución, se ha incluido en el modelo de evaluación, con su ponderación correspondiente, la valoración de una tercera componente: La Gestión.

Por tanto, ya sea por constituir la esencia de la misión de la universidad, ya porque lo demanda la Ley o el contexto europeo, la evaluación del claustro de profesores es un elemento fundamental en el aseguramiento de la calidad de las universidades.

Por ello, la UCAM ha creado la Comisión de Acreditación e Investigación, que será la responsable del proceso de evaluación, programando el desarrollo del mismo y constituyéndose como comisión evaluadora.

* En adelante se entenderá que el término "profesor", engloba al género masculino y femenino

Modelo de evaluación de la actividad docente

3

DIMENSIÓN 1: FORMACIÓN.

Se valora a través de las siguientes subdimensiones:

- 1.1 Formación Académica.
- 1.2 Formación Pedagógica.
- 1.3 Formación Continua en las materias del Área de Conocimiento.

A- Baremo para la valoración.

1.1 Formación Académica.

Titulación	Diplomatura	Licenciatura	Doctorado	Acreditación
Nivel	1	2	3	4

1.2 Formación Pedagógica.

- Nivel 1: El profesor no acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa (0 puntos).
- Nivel 2: El profesor acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa (1 puntos).
- Nivel 3: El profesor acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa y su repercusión en la práctica docente (3 puntos).

1.3 Formación Continua¹.

- Nivel 1: El profesor no acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa (0 puntos).
- Nivel 2: El profesor acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa (2 puntos).
- Nivel 3: El profesor acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa y su repercusión en la práctica docente. (3 puntos).

Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

- Currículo Vitae.
- Autoinforme del profesor.
- Informes de los responsables académicos.
- Encuestas de los alumnos.

¹ Se consideran actividades de Formación Continua la asistencia a cursos, seminarios, seminarios científicos, master, congresos, etc., que tengan relación con los contenidos del Área de Conocimiento donde se incluyan las materias impartidas por el profesor.

DIMENSIÓN 2: PROGRAMA DOCENTE:

Se valora la programación realizada de la actividad docente a desarrollar durante el curso académico.

El programa debe tener un mínimo de elementos esenciales, estar actualizado, coordinado con los objetivos globales del título, con los programas de otras materias, ser convalidable con los correspondientes de otras universidades nacionales e internacionales y contener elementos de innovación y mejora.

Además, la planificación de las actividades docentes deben contemplar los diferentes factores que pudieran afectarla.

A- Baremo para la valoración.

- Nivel 1: La programación de la materia es incompleta por carecer de algunos de sus elementos esenciales (0-2 puntos).
- Nivel 2: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos esenciales (3-4 puntos).
- Nivel 3: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos esenciales, contiene referencias a procesos de mejora e innovaciones, pero no es convalidable con programas de otras universidades de prestigio nacional e internacional (5-7 puntos).
- Nivel 4: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos básicos, contiene referencias a procesos de mejora e innovaciones y suma aspectos de calidad que lo hacen convalidable con programas de otras universidades de prestigio nacional e internacional (8-10 puntos).

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

- Programa formativo de las materias impartidas por el profesor.
- Autoinforme del profesor.
- Informes de los responsables académicos.
- Encuestas de los alumnos.
- Pruebas de evaluación.

DIMENSIÓN 3: PROCESO DOCENTE

En esta dimensión se pretende valorar fundamentalmente al profesor según tres factores, a partir de la información contenida en las encuestas a los estudiantes:

Factor 1: El profesor como docente.

Factor 2: El profesor como tutor y evaluador.

Factor 3: El profesor como formador integral del alumno.

Los factores mencionados antes se definen según las variables de la encuesta de este modo:

Factor 1: El profesor como docente.

Se valora:

- Conocimiento de la materia y claridad en las explicaciones de los temas.
- Adecuación de las ejemplificaciones para facilitar la comprensión.
- Grado de interés que provoca el profesor por la asignatura.

Factor 2: El profesor como tutor y evaluador.

Se valora:

- Accesibilidad del profesor en el horario de consulta.
- Posibilidades de intervención de los alumnos en el desarrollo de la clase.
- Grado de ajuste entre la programación teórica de la materia y el desarrollo real en clase.
- Correlación entre las orientaciones en la programación de la materia y lo desarrollado en clase con lo exigido en el proceso de evaluación.

Factor 3: El profesor como formador integral del alumno.

Se valora:

- Relación que establece el profesor entre el programa desarrollado y los contenidos de otras materias u objetivos del título.
- Ponderación de la asignatura en la formación global del alumno en relación a su profesión futura.
- Grado de interés que provoca el profesor por la asignatura.

A- Baremo para la valoración.**Factores 1 y 2.**

- Nivel 1: Si la puntuación media del profesor es inferior al primer cuartil (1 punto).
- Nivel 2: Si la puntuación media del profesor está entre el primer y segundo cuartil (2 puntos).
- Nivel 3: Si la puntuación media del profesor está entre el segundo y el tercer cuartil (3 puntos).
- Nivel 4: Si la puntuación media del profesor es superior al tercer cuartil. (4 puntos).

Factor 3.

- Nivel 1: Si la puntuación media del profesor es inferior al segundo cuartil (1 punto).
- Nivel 2: Si la puntuación media del profesor es superior al segundo cuartil (2 puntos).

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

- Encuestas a los estudiantes.
- Autoinforme del profesor.
- Informe de responsables académicos.

DIMENSIÓN 4: RESULTADOS

Se valoran las siguientes tasas:

Tasa de Rendimiento; Tasa de Éxito; Tasa de Asistencia a clase.

Además se podrá tener en cuenta la satisfacción de los estudiantes y del propio profesor en vista de estos resultados.

A- Baremo para la valoración.

Los índices de rendimiento y éxito del profesor se valoran entre 0-4 puntos y el índice de asistencia a clase entre 0-2 puntos.

1. Índices de rendimiento y de éxito:

- Nivel 0 (0 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es inferior a 25.
- Nivel 1 (1 punto): El índice de rendimiento/éxito del profesor está entre 25 y 50.
- Nivel 2 (2 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es > 50 y ≤ 75 .
- Nivel 3 (3 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es > 75 y ≤ 100 .
- Nivel 4 (4 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es superior a 100.

2. Tasa de asistencia a clase:

- Nivel 0 (0 puntos): La tasa de asistencia a clase es inferior al 60%.
- Nivel 1 (1 punto): La tasa de asistencia a clase está entre el 60 y el 75%.
- Nivel 2 (2 puntos): La tasa de asistencia a clase es superior al 75%.

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

- Encuestas a los estudiantes.
- Autoinforme del profesor.
- Informes de responsables académicos.

Valoración Final de la Comisión de Evaluación

7

	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Formación académica			
Recomendaciones para el profesor:			
	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Programa formativo			
Recomendaciones para el profesor:			
	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Proceso Enseñanza/aprendizaje			
Recomendaciones para el profesor:			
	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Resultados			
Recomendaciones para el profesor:			
Observaciones finales (exposición razonada sobre la valoración)			

Modelo de Evaluación de la Actividad Investigadora 8

CRITERIOS	PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES	
1	30	25 para Humanidades y Jurídicas	Hasta 5 por artículo
2			Hasta 2,5 por artículo
3		Hasta 1 si es investigador principal y hasta 0,5 si es miembro	
4	5	10 para Humanidades y Jurídicas	1 por libro y hasta 0,5 por capítulo
5	10	Hasta 1 por trimestre	
6		Beca: hasta 1 por año Premio: Hasta 1	
7		1 por tesis doctoral	
8	5	Ponencias internacionales: hasta 0,5 por ponencia Ponencias nacionales: hasta 0,25 por ponencia Posters: hasta 0,1 por poster	
Total	50		

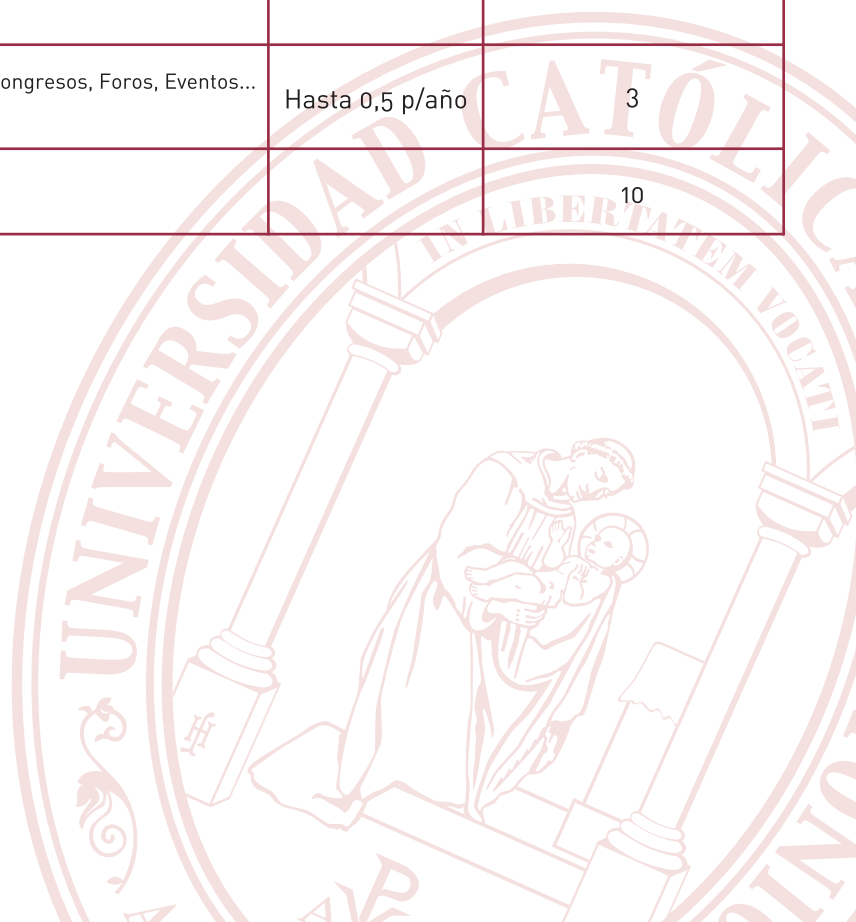
Explicación de los Criterios

Nº	CRITERIO	RANGO
1	Artículos publicados en revistas recogidas en el Journal Citation Reports	0-30
2	Artículos publicados en revistas recogidas en catálogos	
3	Proyectos	0-5
	Contratos de investigación	
	Patentes	
4	Libros y capítulos de libro publicados por editoriales relevantes	0-5
5	Estancias de investigación en centros de reconocido prestigio nacionales o internacionales	0-10
6	Becas de investigación y premios de investigación competitivos	
7	Dirección de tesis doctorales	0-5
8	Congresos nacionales e internacionales (ponencias y posters)	

Evaluación de la Gestión

9

EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN		
Rector, Vicerrectores, Jefe de Estudios, Secretario General y otros miembros de Consejo de Gobierno.	2 p/año	7
Decano, Vicedecano, Director de Titulación Oficial, Dpto., OTRI, Calidad, Unidad Central, Titulación Propia y Coordinadores de Titulación.	1.5 p/año	
Subdirectores de Titulación, Secretarios de Titulación y Departamentos y Adjuntos de Dirección de Titulaciones y otros cargos de Dirección	1 p/año	
Organización de Congresos, Foros, Eventos...	Hasta 0,5 p/año	
TOTAL		



PROFESOR:

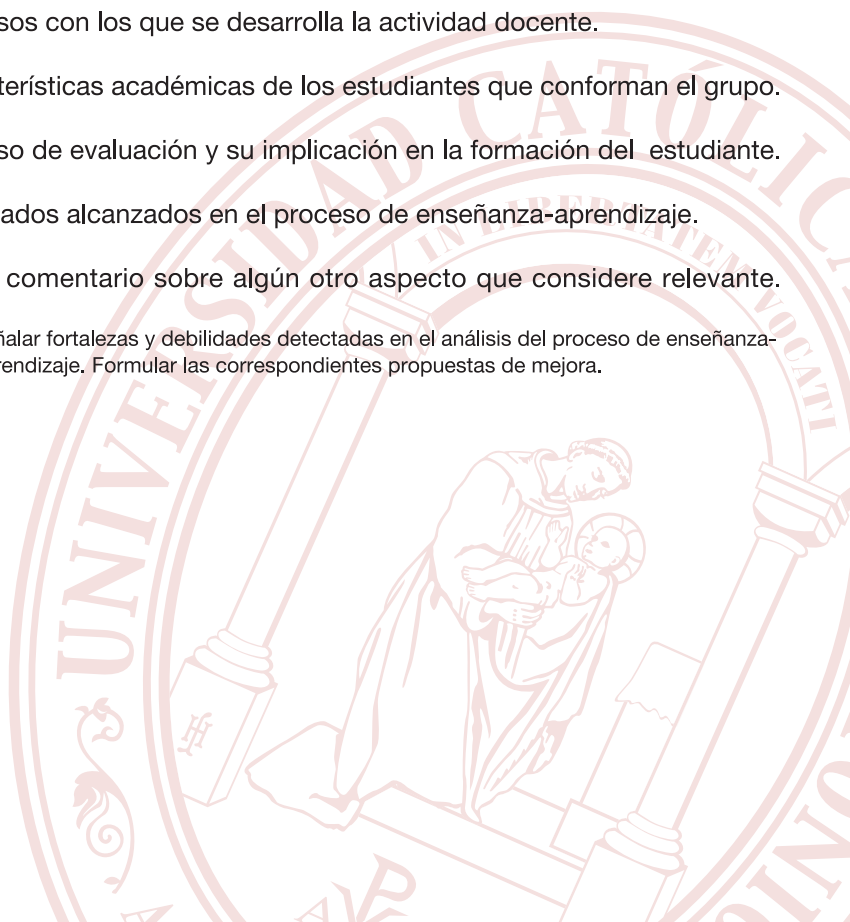
ASIGNATURA:

TITULACIÓN:

CURSO:

Algunos aspectos sobre los que se requiere reflexionar:

- Actividades de Formación realizadas por el profesor en los dos últimos cursos y su implicación en la mejora de la calidad de las actividades docentes.
- Organización, diseño y desarrollo de la actividad docente.
- Recursos con los que se desarrolla la actividad docente.
- Características académicas de los estudiantes que conforman el grupo.
- Proceso de evaluación y su implicación en la formación del estudiante.
- Resultados alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Breve comentario sobre algún otro aspecto que considere relevante.
 - Señalar fortalezas y debilidades detectadas en el análisis del proceso de enseñanza-aprendizaje. Formular las correspondientes propuestas de mejora.



Procedimiento de evaluación de la actividad docente del profesorado¹.

0- Introducción²

La política de profesorado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM), es consecuencia de lo manifestado en sus estatutos editados en 1996, cuya revisión se ha realizado en el año 2007. En el punto 4 de su preámbulo se establece que *“Como parte sustancial de su identidad, la UCAM ha adquirido un compromiso irrenunciable con la calidad, tanto del centro educativo en su conjunto como de sus profesores...”*.

En el mismo apartado del preámbulo se fundamenta el origen y la promoción del primer plan estratégico de la universidad (año 2003), ya que los estatutos establecen, al respecto de ese compromiso irrenunciable, que, *“... la UCAM desarrolla un sistema de gestión de la calidad aplicado a la docencia, investigación y servicios que garantiza la excelencia del trabajo profesional..., programando la evaluación de la totalidad de sus titulaciones y servicios³. De estas evaluaciones se derivan planes estratégicos que encauzan y aseguran el cumplimiento de los objetivos de mejora propuestos”*.

En la actualidad, a la espera de su aprobación definitiva por el Consejo de Gobierno de la UCAM, la Dirección de Calidad y Acreditación ha presentado el borrador de la revisión del plan estratégico, ahora para el periodo 2006-2010.

En el segundo eje del mencionado plan estratégico se contemplan las líneas de acción, los objetivos estratégicos y las acciones específicas para el desarrollo y promoción de la docencia (también en el quinto eje cuando se hace referencia a los recursos humanos). En particular y en el contexto de la mejora de la actividad docente del profesorado de nuestra universidad, las acciones específicas que reflejan más expresamente la apuesta por esa mejora de la actividad docente son las siguientes⁴:

- Plan para la adaptación de perfiles curriculares y áreas de responsabilidad docente (referencia en el plan estratégico 2.1.1.1).

¹ En este procedimiento se hace referencia a: los estatutos, el borrador del plan estratégico y el documento que recoge la política de profesorado de la UCAM. Toda esta documentación se adjunta para su comprobación.

² Introducción extraída del apartado del mismo nombre de los “Documentos sobre política de profesorado de la UCAM”.

³ Objetivo cumplido en el curso 2006-2007.

⁴ Independientemente, claro está, de que todas las demás acciones específicas propuestas en el segundo eje estratégico van encaminadas a la promoción y desarrollo de la docencia.

- Reducción de cargas docentes (referencia en el plan estratégico 2.1.1.2).
- Evaluación y mejora de los planes docentes (referencia en el plan estratégico 2.1.1.5).
- Plan para la adaptación y mejora metodológica y didáctica para la evaluación continua (referencia en el plan estratégico 2.1.2.2).
- Evaluación y fomento de la innovación pedagógica (referencia en el plan estratégico 2.2.1.6).
- Plan de Ordenación Docente (referencia en el plan estratégico 5.1.1.1 y documento de política de profesorado, capítulo 3).
- Carrera académica (referencia en el plan estratégico 5.1.1.2 y documento de política de profesorado, capítulo 7).

Este compromiso de la UCAM con la calidad de la actividad docente deriva también de la concepción del profesor como elemento fundamental para la consecución de sus fines⁵. Así, el artículo 4º del título preliminar de los estatutos de la UCAM, establece como uno de los fines fundamentales de la universidad el “*impartir docencia superior como medio de propagación de la ciencia, de la técnica, de la cultura...*”.

Por otra parte, asistimos a una demanda de la sociedad que está exigiendo de la universidad que no “viva” de espaldas a ella, sino que sea instrumento para su desarrollo y para el desarrollo de los individuos que la constituyen.

Estos dos enfoques, el propiamente universitario y el de demanda social, confirman que, en esencia, la misión de las universidades no ha cambiado y sigue siendo válida la concepción de ésta como -la generación y transmisión de conocimiento y su aplicación a la sociedad-; tareas propias y fundamentales del profesor.

Esto se debe tener en cuenta dentro de una necesaria nueva concepción, no ya de la misión en sí del profesor universitario, sino del cómo llevar a cabo esa misión. Esta nueva concepción implica y se concreta en aspectos tan fundamentales como que ese nuevo profesional académico desarrolle planes de estudio con un enfoque basado prioritariamente en el estudiante y su formación, abandonando la centralidad de la lección magistral como

⁵ Ver la totalidad de los fines de la Universidad Católica San Antonio en el artículo 4 de sus estatutos.

metodología del aprendizaje, dando mayor énfasis, por otra parte, a la formación integral y teniendo como referencia válida también el mercado laboral.

Es necesario que este nuevo profesional se centre en lo que el alumno debe aprender y no tanto en lo que él, el profesor, quiere o puede enseñar. Ese nuevo eje implica la adquisición de teorías pedagógicas que fomenten en el alumnado capacidades de análisis y síntesis, resolución de problemas, trabajo en equipo, adaptación a nuevas situaciones, etc...

Las políticas universitarias, por tanto, deben ir encaminadas a potenciar las dos funciones fundamentales a las que nos referíamos al principio; y en la UCAM está establecido así. En primer lugar este enfoque se manifiesta a través de la implantación de una serie de medidas de apoyo y fomento de la investigación⁶ que, sin perder de vista la necesidad de integración de los conocimientos generados en los procesos productivos y de rentabilizarlos económica y socialmente, sirvan como base de la excelencia y calidad de la docencia al transmitirlos a los estudiantes.

Al respecto de la transmisión de conocimientos generados, la calidad en el proceso de enseñanza aprendizaje es otro elemento esencial de la política de profesorado, ya que son los profesores el recurso de aprendizaje más importante para la mayoría de los estudiantes. Es prioritario, por tanto, que los profesores *“tengan un conocimiento y comprensión completos de la materia que enseñan, que dispongan de las habilidades y experiencias para transmitir sus conocimientos, comprendan eficazmente a los estudiantes en una variedad de contextos de aprendizaje y que puedan obtener retroalimentación sobre su propia actuación”*⁷.

Establecidas las directrices generales de la política de profesorado, que ya hemos mencionado (a- apoyo y fomento de la investigación; b- calidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje), la UCAM pretende la excelencia en su claustro de profesores mediante las siguientes acciones⁸:

- 1- La selección adecuada su profesorado.
- 2- Determinación de la estructura académica.
- 3- Establecimiento del plan docente.

⁶ Plan de Medidas de Apoyo y fomento de la Investigación en la UCAM. Este plan manifiesta el despliegue del tercer eje del Plan Estratégico de la UCAM sobre la promoción y desarrollo de la investigación.

⁷ Informe de la ENQA sobre Criterios y directrices para la Garantía de la Calidad en el EEES.

⁸ Ver documentos relativos a la política de profesorado de la UCAM.

- 4- La evaluación del claustro de profesores.
- 5- Determinación de planes de formación del profesorado.
- 6- Plan de medidas de apoyo y fomento de la investigación.
- 7- Establecimiento de la carrera académica y su conexión con los resultados de la evaluación.

Una vez definidas y tras el desarrollo de las anteriores acciones, la Universidad Católica San Antonio de Murcia considera completa la política de su profesorado que, de seguirse en los términos y formas que se proponen, pretende la consecución de la excelencia en este ámbito.

El Consejo de Gobierno de la UCAM considerará los resultados obtenidos de la aplicación de dichas acciones para la replanificación de su política académica. De esta forma nuestra universidad hace realidad uno de sus principios fundamentales: “la orientación hacia la mejora continua”⁹.

Como se ha dicho, una de las líneas estratégicas de la política de profesorado es la evaluación del claustro de profesores. Los estatutos de la UCAM recogen en su artículo 102 que “*Los profesores de la Universidad Católica se han de esforzar continuamente por mejorar su competencia...*”. La constatación de esa mejora mediante la evaluación de los profesores y la selección de nuevo personal docente e investigador, son la base sobre la que se apoya el aseguramiento de la calidad en la docencia, investigación y gestión en la UCAM. A su vez, este aseguramiento de la calidad garantiza que nuestra universidad ejerza, en el contexto actual de mayor autonomía universitaria, la responsabilidad del mantenimiento de la cualificación y competencia del profesorado.

Por otra parte, la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, establece en el apartado 2 del artículo setenta y dos, referido a universidades privadas, que “... *al menos el 50% del total del profesorado deberá estar en posesión del título de Doctor y, al menos, el 60% del total de su profesorado doctor deberá haber obtenido la evaluación positiva de la Agencia*

⁹ Artículo 4 de los estatutos: fin nº 11.

Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación.....”¹⁰. La consecución de los porcentajes que marca la LOU supone que las universidades deben velar continuamente por la calidad de su profesorado, vista ésta como la consecución de un determinado número de personal docente e investigador con una evaluación positiva de parte de un órgano de evaluación externa, que en el caso de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, será la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA). La mencionada ley dice antes, en su artículo 33.3 expresamente que *“las instituciones dispondrán de procedimientos para la evaluación periódica del rendimiento docente”*.

También, en el documento de trabajo elaborado por el Ministerio de Educación y Ciencia del 21 de diciembre de 2006, de directrices para la elaboración de títulos universitarios de grado y máster, en el punto 6 se hace referencia a la necesidad de previsión de la provisión del personal académico suficiente y adecuado a la impartición del título propuesto. Esto implica el deber de reflejar en la propuesta de título la experiencia docente e investigadora y/o profesional, tanto de los profesores con los que ya cuente la universidad, como de los que tenga previsto contar.

En ese mismo documento, al referirse al Sistema de Garantía de Calidad asociado al plan de estudios que se quiera implantar, se recoge en el apartado 2 la necesidad de que la propuesta de título debe incluir un procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

En el contexto de la construcción del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), la Red Europea para el Aseguramiento de la Calidad (European Network for Quality Assurance –ENQA-), señala, al hablar de criterios y directrices europeas para la garantía interna de calidad dentro de las instituciones de educación superior, en el punto 1.4 de garantía de calidad del personal docente, que *“Las instituciones deben disponer de medios para garantizar que el profesorado está cualificado y es competente para este trabajo (docencia)”* y que *“Estos medios deberían estar a disposición de aquellas personas que lleven a cabo revisiones externas”*. En este mismo sentido, el documento elaborado por ANECA de *“Criterios y directrices para la acreditación de enseñanzas universitarias de conducentes a títulos oficiales españoles de grado y master”* también dice que *“las*

¹⁰ Además, el borrador del real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, determina en los artículos: 13, 16.2 y 24; los porcentajes de doctores que deben cumplir los nuevos títulos (grado, máster y doctorado respectivamente).

instituciones deben disponer de personal académico suficiente, adecuado y cualificado para cumplir la planificación de la enseñanza” y para que esta condición se cumpla la evaluación del profesorado es un proceso obligado.

Por tanto, ya sea por ser la esencia de la misión de la universidad, ya por que lo demanda la ley o el contexto europeo, la evaluación del claustro de profesores es un elemento fundamental en el aseguramiento de la calidad de las universidades, y por tanto de su misión.

Para finalizar la exposición de motivos por los que la UCAM tiene por fundamental la evaluación de la actividad de su claustro de profesores, se debe hacer referencia a que la ANECA (u otras agencias de calidad universitaria) está convocando a las universidades a diversos programas para ayudarlas a la consecución de los objetivos de calidad común en el EEES, que en su globalidad supondrá la acreditación de los títulos impartidos. Nuestra Universidad está convencida de que incorporándonos a esos programas propuestos por la ANECA, estaremos en la mejor de las disposiciones para la consecución de la acreditación de todos nuestros títulos oficiales, cuando se nos solicite por parte del Ministerio o la Comunidad Autónoma.

El programa DOCENTIA de evaluación de la actividad docente del profesorado es uno de los programas a los que hacíamos mención. Nuestra universidad se ha incorporado a él y ha estructurado y dado contenido a su modelo y procedimiento de evaluación de la actividad docente, según las directrices del propuesto por ANECA. Esta decisión asegura en gran medida la consecución de los objetivos de calidad en el profesorado.

Para terminar, y en línea con lo referido en este apartado, la UCAM ha creado la Comisión de Acreditación e Investigación cuya esencia es la de velar por la cualificación del claustro de profesores y en consecuencia será la responsable de la evaluación de los mismos, actuando como comisión evaluadora como quedará reflejado en los siguientes apartados del procedimiento.

Seguidamente exponemos el procedimiento de evaluación de la actividad docente del profesorado de la UCAM.

1 Objeto.

La misión de la universidad, definida como la generación, transmisión y aplicación del conocimiento, sigue siendo válida universalmente, y en la UCAM, lo es a la luz del Evangelio. Las directrices de la política de profesorado en nuestra universidad ponen de manifiesto la centralidad del profesorado como agente que realiza la misión universitaria.

La parte de esa misión que corresponde a la actividad docente se considera como: *“el conjunto de actuaciones realizadas dentro y fuera del aula, destinadas a favorecer el aprendizaje de los estudiantes con relación a los objetivos y competencias definidas en un plan de estudios y en un contexto institucional”*¹¹. Este conjunto de actuaciones supone en primer lugar la organización y planificación de la enseñanza, después el proceso de enseñar y cómo se va a evaluar lo aprendido y, por último, la revisión y mejora de las actuaciones realizadas. De esta manera se completa el círculo de la mejora continua, también en el ámbito de la actividad docente.

El objeto de este procedimiento es la evaluación de dicha actividad, considerada a su vez como: *“la valoración sistemática de la actuación del profesorado teniendo en cuenta su rol profesional y su contribución para conseguir los objetivos de la institución en la que está implicado, en función del contexto institucional en la que ésta se desarrolla”*¹².

La UCAM ha elaborado un modelo¹³ respecto del cual se evaluará la actividad docente que realizan sus profesores.

Esta evaluación tendrá en cuenta las siguientes dimensiones:

- 1- La formación académica (dimensión previa a una adecuada actividad docente).
- 2- El programa docente¹⁴.
- 3- El proceso docente¹⁵.
- 4- Los resultados.

¹¹ Documentación ANECA sobre el programa DOCENTIA.

¹² Item.

¹³ Anexo 1: Modelo de evaluación de la actividad docente.

¹⁴ A lo largo del texto se entenderá también como programa docente, la planificación o el programa formativo de las asignaturas/materias.

¹⁵ A lo largo del texto se entenderá también como proceso docente, el desarrollo docente o el proceso de enseñanza aprendizaje.

A través de la evaluación de las anteriores dimensiones se pretende dejar de manifiesto de qué manera la actividad docente resulta:

- a- Adecuada a los requerimientos de la universidad al respecto de las dimensiones anteriormente descritas.
- b- Satisfactoria de cara a los estudiantes principalmente, pero también teniendo en cuenta la satisfacción de los demás agentes implicados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- c- Orientada a la innovación docente. En el modelo de evaluación propuesto en este procedimiento, se hace referencia de manera expresa a la incidencia en la práctica docente de la formación continua del profesorado.

De la combinación de estos tres criterios se puede inferir la eficiencia de la actividad docente del profesorado.

Una vez realizadas las evaluaciones y después del análisis de sus resultados, se derivarán las oportunas consecuencias en cuanto a planes de formación, política de profesorado, etc, de acuerdo con las normas que al respecto han sido aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UCAM.

2 Finalidades.

La docencia junto con la investigación y la gestión, son las funciones por las que se evalúa al profesorado en la UCAM.

En nuestra universidad la finalidad de la evaluación docente se manifiesta como:

- a- El mantenimiento de la idoneidad y efectividad del profesorado,** condición sin la cual no se puede garantizar que una universidad cumple con lo que la sociedad espera de ella.

Esta idoneidad y efectividad es al respecto de lo contemplado en las cuatro dimensiones de nuestro modelo de evaluación (anexo 1).

- b- Una herramienta para la toma de decisiones.** Las consecuencias que se deriven de los resultados de la evaluación de la actividad docente, deben estar en sintonía con la política de profesorado de la UCAM, tanto en su empeño de caminar alineados con las directrices europeas al respecto, como en que ayuden a la adecuación del claustro de profesores a los

criterios que se tienen como referencia en la selección del profesorado de la universidad. Lo enunciado en este párrafo se concreta en:

b.1 Diseño de planes de formación¹⁶.

La consecuencia directa y primera del análisis de los resultados de la evaluación de la actividad docente del profesorado no puede ser otra que la detección de oportunidades de mejora al respecto y el consecuente diseño de planes de formación que permitan a los docentes adecuarse a las necesidades que el nuevo contexto educativo universitario demanda y, fundamentalmente, a los requerimientos de la institución donde desarrollan su labor.

Como queda expuesto en punto 6.3 relativo al final del proceso de evaluación, la Comisión de Acreditación e Investigación presentará a Consejo de Gobierno un informe (anexo 6) en el que se reflejen los datos más significativos del análisis de los resultados de la evaluación docente y con propuestas para la mejora (planes de formación, orientaciones para la política de profesorado, etc).

Las propuestas planteadas deben diferenciar claramente a qué profesores se dirige, ya que se entiende que es aconsejable diferenciar entre diferentes grupos dependiendo del resultado de la evaluación.

b.2 Consecuencias en la carrera académica.

En el documento de política de profesorado de la UCAM, donde se hace referencia a los criterios generales y procedimientos sobre la carrera académica, el resultado de la evaluación, se considera criterio para promocionar¹⁷.

c- Participación en la mejora continua.

La evaluación de la actividad docente es elemento esencial de la mejora continua global de la institución. Al ser el profesor el sujeto que realiza la misión de la universidad, su evaluación periódica es indispensable para asegurar el correcto desempeño de esa mejora continua.

¹⁶ Directriz de ENQA respecto de la garantía de calidad del personal docente: *“Deben darse oportunidades al personal docente para que desarrolle y amplíe su capacidad de enseñanza y estimularles para que saquen partido de sus habilidades. Las instituciones deben proporcionar oportunidades a los profesores de bajo rendimiento para que mejoren sus habilidades de forma que alcancen un nivel aceptable”*.

¹⁷ En el punto 7.1.1 de los documentos de política de profesorado “Carrera Académica”, se contemplan más concretamente las consecuencias de la evaluación al respecto de dicha carrera.

3 Ámbito de aplicación.

Este procedimiento de evaluación de la actividad docente se aplica todos los profesores de la UCAM, independientemente de su dedicación docente, de dónde la realice (grado o máster) y de su relación contractual con la universidad.

El profesorado de la UCAM se someterá obligatoriamente a este proceso de evaluación cada 2 años¹⁸. En el caso de nuevos docentes en la universidad, su evaluación se realizará a partir del segundo año de actividad académica.

4. Órganos de nueva creación implicados en la evaluación del profesorado.

4.1 La Comisión Evaluadora: Comisión de Acreditación e Investigación.

a- Composición:

- Presidente: que será designado por el Presidente de la Universidad entre los componentes de dicha comisión.
- Secretario/a: que coincidirá con el Secretario/a general de la UCAM.
- Vicerrector/a de Investigación.
- Vicerrector/a de alumnado.
- Jefe/a de Estudios.
- Director/a de Calidad y Acreditación.
- Expertos/as en evaluación.
- Otros profesores de la UCAM según necesidades del proceso de evaluación.

Los componentes de esta comisión son propuestos por el Presidente de la UCAM y su nombramiento es aprobado por el Consejo de Gobierno.

Esta comisión podrá crear subcomisiones para dividir sus responsabilidades e incorporar en ellas a otros expertos por ramas de conocimiento a la hora realizar la evaluación.

¹⁸ En el caso de variar esta periodicidad, nunca será mayor que el periodo entre acreditaciones de los títulos donde impartan docencia..

b- Criterios de selección:

Los miembros de esta comisión deberán cumplir, al menos, una de las siguientes condiciones o criterios:

- Miembro del Consejo de Gobierno de la UCAM.
- Experto en evaluación y/o gestión de la calidad.
- Experto en psicopedagogía.

c- Funcionamiento interno:

Una vez concluido el proceso de evaluación y con la documentación generada en el proceso, la Comisión de Evaluación debe:

- Establecer subcomisiones por facultades o escuelas y asignar a cada una los profesores que debe evaluar (en el caso de que esta comisión lo considere necesario por el volumen de trabajo generado en el proceso).
- Determinar un calendario de trabajo (por subcomisiones cuando se hayan constituido). No debe exceder de tres meses después de la finalización del proceso de evaluación.
- Las valoraciones finales se tomarán por consenso de todos los miembros de la Comisión (o subcomisiones en el caso de crearse).
- Todos los miembros de la Comisión (o subcomisiones) tienen voz y voto en la valoración final.
- Cuando se hayan realizado las evaluaciones individuales se realizarán las evaluaciones por titulaciones o unidades centrales y el proceso seguirá su curso.

4.2 Comisión de Alegaciones.

a- Composición y criterios de selección:

La Comisión de Alegaciones estará compuesta por tres miembros designados por el Consejo de Gobierno y se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Que sus componentes no coincidan con los de la Comisión de Acreditación e Investigación.

- Que la Comisión esté compuesta en su mayoría por profesionales externos a la UCAM.
- Que uno de sus componentes tenga experiencia jurídica.

b- Funcionamiento interno:

La Comisión de alegaciones será constituida por consejo de Gobierno en vista de las alegaciones presentadas por los profesores y una vez determinada deberá:

- Estudiar el escrito de alegaciones y las evidencias de apoyo presentadas por el profesor.
- Demandar más evidencias en caso de considerarlo oportuno.
- Resolver en el plazo de dos meses de la constitución de la comisión y presentar la resolución a la Comisión de Acreditación e Investigación.

5 Responsabilidades.

5.1 La comisión evaluadora: Comisión de Acreditación e Investigación:

Es la responsable de las siguientes actividades relacionadas con el procedimiento:

- 1- Promover la aplicación efectiva del procedimiento de evaluación. En cada curso académico, establecer la relación de profesores objeto de la evaluación y organizar el desarrollo del proceso.
- 2- Dar instrucciones a la Dirección de Calidad y Acreditación en relación a la organización y desarrollo del procedimiento de evaluación.
- 3- Analizar la documentación generada en el proceso y en consecuencia evaluar la actividad docente de los profesores implicados.
- 4- Emitir u informe personalizado sobre el resultado de la evaluación de cada profesor evaluado (anexo 5).
- 5- Detectar las necesidades de formación y dar directrices al respecto de los planes de mejora de la actividad docente¹⁹ y supervisar su correcto cumplimiento.

¹⁹ Esta comisión se apoyará, cuando sea menester, en asesoramiento externo para lo que se deriva de esta función.

- 6- Presentar a Consejo de Gobierno un informe completo de los resultados del proceso de evaluación y en consecuencia proponer un plan de mejora.
- 7- Atender las alegaciones a los resultados de la evaluación presentadas por los profesores.
- 8- Revisiones y/o modificar el procedimiento o el modelo en el que se basa la evaluación.

5.2 Expertos externos por ramas de conocimiento:

El Consejo de Gobierno podrá seleccionar cada año al comienzo del proceso de evaluación, entre profesores de reconocido prestigio de universidades distintas a la UCAM, al menos un componente más por rama de conocimiento para asistir a la Comisión de Acreditación e Investigación en sus funciones.

5.3 Los profesores:

Los profesores son los destinatarios de la evaluación y a ellos aplica el procedimiento según lo establecido en el punto 3.

Son responsables de:

- Aportar la información requerida en el anexo 2 al procedimiento.
- La realización de las valoraciones y reflexiones sobre su actividad docente en el autoinforme (anexo 2).
- Entrega del anexo 2 a la Secretaría de su Titulación o Unidad Central.
- Presentar las evidencias necesarias para la correcta evaluación por la comisión evaluadora de la UCAM (programa formativo de sus asignaturas u otras).

5.4 Los responsables académicos deben realizar:

- Aportar al proceso de evaluación los datos, valoraciones y reflexiones sobre la actividad docente de los profesores a su cargo (anexo 3: Informe de los responsables académicos). El responsable académico lo será de los profesores asignados a su título oficial (o unidad central).
- Conocer los resultados de la evaluación docente de los profesores adscritos a su titulación o unidad central.

- Informar en el claustro de profesores del contenido del informe que sobre los resultados de la evaluación ha sido emitido por la Comisión de Acreditación e Investigación.
- Paliar las deficiencias o problemas y atender a las observaciones que se detecten en la evaluación (las que consideren oportunas de las indicadas por sus profesores en sus autoinformes y las indicadas por la comisión de evaluación).

5.5 Los alumnos.

Cumplimentar las encuestas de valoración de sus profesores.

5.6 La Jefatura de Estudios es la responsable de:

- Aportar al proceso de evaluación los datos que sobre el desarrollo del proceso docente de cada profesor aportan las encuestas de satisfacción realizadas por los alumnos.
- Proporcionar en el proceso de evaluación los datos relativos a resultados académicos y de asistencia a clase respecto de todos los profesores evaluados.

5.7 La Dirección de Calidad y Acreditación es responsable de:

- Constituye el apoyo técnico de la Comisión de Evaluación en todo el proceso. En consecuencia, realizará todas aquellas tareas que ésta le encomiende.

5.8 La Comisión de Alegaciones es responsable de:

- Resolver las alegaciones interpuestas por los profesores referentes a los resultados de la evaluación de su actividad académica.

6 Desarrollo de la evaluación.

6.1 Inicio del proceso.

Cada comienzo de curso la Comisión de Acreditación e Investigación hará llegar a Jefatura de Estudios la relación profesores que se someterán al proceso de evaluación.

Posteriormente la Dirección de Calidad y Acreditación comunicará a los responsables académicos y profesorado afectado sobre el desarrollo del proceso de evaluación: presentación de documentos y plazo de entrega de los mismos.

Adjunto a la comunicación anterior, se enviarán a las secretarías de las titulaciones o unidades centrales los anexos 2 y 3 recibidos de Jefatura de Estudios.

6.2 Desarrollo del proceso.

Los directores de los Títulos Oficiales y las Unidades Centrales comunicarán a los profesores a su cargo, durante la semana posterior a la notificación del comienzo de la evaluación, cuáles de ellos se someterán al proceso de evaluación de la actividad docente y los plazos que les han sido comunicados por la Dirección de Calidad y Acreditación.

Los profesores²⁰ y los responsables académicos realizarán los informes que le corresponden (anexos 2 y 3). Éstos llegarán, a través de las secretarías técnicas de las titulaciones o unidades centrales, a la Dirección de Calidad y Acreditación.

6.3 Final del proceso.

La Comisión de Acreditación e Investigación como final del proceso deberá:

- Analizar la documentación generada en el proceso y en consecuencia evaluar la actividad docente de los profesores implicados.
- Emitir un informe personalizado sobre el resultado de la evaluación de cada profesor evaluado (anexo 5).
- Detectar las necesidades de formación y dar directrices al respecto de los planes de mejora de la actividad docente y supervisar su correcto cumplimiento.
- Presentar a Consejo de Gobierno un informe completo de los resultados del proceso de evaluación y en consecuencia proponer un plan de mejora.

²⁰ Los profesores, en el momento de presentar el anexo 2, deben presentar también los programas formativos de sus asignaturas y otras evidencias que se les demanden.

- Atender las alegaciones a los resultados de la evaluación presentadas por los profesores.

Ver flujograma del desarrollo del proceso

7 Deberes y derechos del profesorado en el proceso de evaluación frente a los resultados del informe de evaluación.

Los profesores de la UCAM frente al proceso de evaluación de su actividad docente y posteriormente al conocimiento de los resultados obtenidos, tienen una serie de derechos y deberes.

7.1 Al comienzo del proceso de evaluación.

Todos los profesores deberán cumplimentar los formatos y realizar el autoinforme tal y como queda expuesto en el anexo 2 a este procedimiento, con la reseña de los principales puntos a destacar y a mejorar de su evaluación.

Para las áreas de mejora propuestas, el profesor deberá también indicar cómo pretende que queden reflejadas para que, de este modo, los responsables académicos puedan, en la siguiente evaluación constatar su cumplimiento.

7.2 Después de recibir los resultados de su evaluación.

Todos los profesores evaluados, tienen el deber, en sinergia con la finalidad de la evaluación del profesorado, de analizar los resultados de su evaluación e intentar mejorarlos, participando en la mejora continua de su actividad docente y del proceso en sí; por otra parte. Deberán dejar constancia escrita de cómo pretenden hacerlo en un informe (anexo 7).

El resultado de la evaluación deberá ser considerado en la carrera académica del profesor (según se ha recogido en el apartado “b.2- Consecuencias en la carrera académica” del punto 2 de este procedimiento).

Los profesores que obtengan valoración desfavorable en la evaluación de la actividad docente podrán presentar alegaciones a dicha valoración (anexo 8: Escrito de alegaciones) durante el mes siguiente a recibir los resultados y en los siguientes términos:

a- Valoración desfavorable puntual. Las alegaciones se presentarán a la Comisión de Acreditación e Investigación para su consideración. De ser desestimado en primera instancia, el escrito de alegaciones presentado pasará a la Comisión de Alegaciones.

b- Dos valoraciones desfavorables consecutivas. El escrito de alegaciones pasa directamente a la Comisión de Alegaciones.

8 Comunicación del proceso al profesorado y difusión de los resultados.

8.1 Comunicación del proceso al profesorado.

- La Dirección de Calidad y Acreditación²¹, en base a la información recibida de la Comisión de Evaluación a través de Jefatura de Estudios, comunicará a los responsables de titulaciones y unidades centrales la información necesaria para el inicio del proceso.
- Los responsables académicos, trasladarán esa información a los profesores a su cargo.
- La Comisión de Acreditación e Investigación propondrá la impartición de sesiones de formación sobre el modelo de evaluación de la actividad docente (anexo 1), durante las dos semanas anteriores al inicio del proceso.

8.2 Difusión de resultados.

- La Comisión de Acreditación e Investigación, presenta los informes individuales y el final (anexos 5 y 6) a los responsables académicos correspondientes y a Consejo de Gobierno.
- La Dirección de Calidad y Acreditación, a petición del Consejo de Gobierno, organizará la difusión a toda la comunidad universitaria los resultados de la evaluación de la actividad docente que estime pertinente.
- Los responsables académicos, comunicarán los resultados de la evaluación individual (anexo 5) a cada uno de sus profesor en particular y trasmitirá el resultado del informe global (anexo 6) a su claustro.
- La Comisión de Alegaciones, comunica las resoluciones tomadas al respecto de las alegaciones presentadas a la Comisión de Acreditación e Investigación.

Ver flujograma del desarrollo del proceso

²¹ Esta comisión estará a disposición del claustro de profesores para resolver las dudas que el mismo plantee al respecto del modelo o del procedimiento.

9 Diseño y seguimiento de los planes de formación.

Como se recoge en el punto 5.1 de responsabilidades, la Comisión de Evaluación es responsable de detectar las necesidades de formación y dar directrices al respecto de los planes de mejora de la actividad docente y supervisar su correcto cumplimiento.

De cualquier forma, la UCAM considera que la repetición cada dos años del propio proceso de evaluación se convierte en sistemática de control y seguimiento de la formación y permite valorar el grado de consecución de las acciones derivadas de dicha evaluación.

10 Especificaciones respecto del modelo DOCENTIA. Justificación.

Son las siguientes:

- 1- La UCAM considera que la formación académica es una dimensión que su modelo de evaluación debe contemplar previamente para la realización adecuada de la evaluación de la actividad docente de su profesorado.
- 2- En cuanto a la dimensión “Proceso Docente”, la UCAM estima primordial, por encima de otros aspectos, las valoraciones al respecto del profesor como docente, tutor/evaluador y formador integral.
- 3- Al respecto de las fuentes de información para cada una de las dimensiones de la evaluación docente y en particular al anexo 3 –informe de los responsables académicos-, la UCAM estima conveniente que éste sea sobre aspectos lo mas objetivos posible.
- 4- El modelo contempla dos clases de valoraciones: una cuantitativa y otra cualitativa. La valoración cuantitativa aporta una mayor gradación en el resultado de la evaluación (de 0 a 40 puntos) y sirve de apoyo y referencia a la valoración cualitativa, que aborda algunos aspectos más²².

²² La UCAM evalúa a su profesorado en cuanto a la docencia, investigación y gestión. El modelo global que utiliza asigna una puntuación de 1 a 100 puntos como resultado de la evaluación, de los que 40 como máximo corresponden a la valoración en la actividad docente. Este es también un motivo importante para el mantenimiento de las dos valoraciones.

11 Anexos.

- 1- Modelo de evaluación de la actividad docente.
- 2- Formatos y Autoinforme del profesor.
- 3- Informe de los responsables académicos.
- 4- Encuestas a los estudiantes.
- 5- Protocolo e informe de evaluación.
- 6- Informe global sobre la evaluación de la actividad docente.
- 7- Informe post-evaluación.
- 8- Escrito de alegaciones.

12 Referencias.

- Estatutos de la Universidad.
- Borrador de Plan Estratégico.
- Documento con la Política de Profesorado de la UCAM.
- Criterios y Directrices para la Garantía de Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior (European Network for Quality Assurance).
- Modelo DOCENTIA ANECA.
- Documento: “Criterios y directrices para la acreditación de enseñanzas universitarias de conducentes a títulos oficiales españoles de grado y master”. ANECA.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril (LOU modificada).
- Legislación aplicable autonómica.
- Borrador de Real Decreto: Ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (26 junio 2007).

ANEXO 1: MODELO DE EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE²³.

DIMENSIÓN 1: FORMACIÓN ACADÉMICA.

Se valora a través de las siguientes subdimensiones:

- 1.1 Formación Académica propiamente dicha.
- 1.2 Formación Pedagógica.
- 1.3 Formación Continua en las materias del Área de Conocimiento.

A- Baremo para la valoración.

a1- Valoración cuantitativa:

1.1 Formación Académica.

Titulación	Diplomatura	Licenciatura	Doctorado	Acreditación
Nivel	1	2	3	4

1.2 Formación Pedagógica.

Nivel 1: El profesor/a no acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa (0 puntos).

Nivel 2: El profesor/a acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa (1 puntos).

Nivel 3: El profesor/a acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Pedagógica en el periodo que se evalúa y su repercusión en la práctica docente (3 puntos).

²³ Como se recoge en el punto primero del procedimiento de evaluación de la actividad docente, a través de la evaluación de las dimensiones que ahora referiremos se pretende dejar de manifiesto de qué manera la actividad docente resulta: adecuada a los requerimientos de la universidad; satisfactoria de cara a los estudiantes principalmente y orientada a la innovación docente.

1.3 Formación Continua²⁴.

Nivel 1: El profesor/a no acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa (0 puntos).

Nivel 2: El profesor/a acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa (2 puntos).

Nivel 3: El profesor/a acredita haber realizado al menos 30 horas de actividades de Formación Continua en el periodo que se evalúa y su repercusión en la práctica docente. Hay reflejo de ello en las encuestas de los alumnos (3 puntos).

a2- **Valoración cualitativa:**

La dimensión formación académica se valorará como sigue:

NO Nada orientada a la mejora: La formación cursada no está encaminada a potenciar la actividad docente²⁵.

PO Poco orientada a la mejora: La formación cursada está encaminada a potenciar la actividad docente en una forma limitada en calidad o cantidad.

O Orientada a la mejora: La formación cursada está encaminada a potenciar la actividad docente, si bien deberían introducirse otras acciones formativas o cambios complementarios.

MO Muy orientada a la mejora: La formación cursada está encaminada de una manera esencial a potenciar la actividad docente.

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

b1- Para la valoración cuantitativa:

- Formatos del anexo 2.

b2- Para la valoración cualitativa:

- Currículo Vitae.

²⁴ Se consideran actividades de Formación Continua la asistencia a cursos, seminarios, seminarios científicos, master, congresos, etc., que tengan relación con los contenidos del Área de Conocimiento donde se incluyan las materias impartidas por el profesor.

²⁵ Definición de actividad docente según programa DOCENTIA de la ANECA y que corresponde a esta dimensión.

- Formatos y Autoinforme del profesor (anexo 2).
- Informes de los responsables académicos (anexo 3).
- Encuestas de los alumnos (anexo 4).

DIMENSIÓN 2: PROGRAMA DOCENTE:

Se valora la programación realizada de la actividad docente a desarrollar durante el curso académico.

El programa debe tener un mínimo de elementos esenciales, estar actualizado, coordinado con los objetivos globales del título, con los programas de otras materias y ser convalidable con los correspondientes de otras universidades nacionales e internacionales.

Además, la planificación de las actividades docentes se debe valorar a la luz de los diferentes condicionantes que pudieran afectarla (del lugar, del grupo, los créditos del profesor...).

A- Baremo para la valoración.

a1- Valoración cuantitativa:

Nivel 1: La programación de la materia es incompleta por carecer de algunos de sus elementos esenciales (0-2 puntos).

Nivel 2: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos esenciales (3-4 puntos).

Nivel 3: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos esenciales, contiene referencias a procesos de mejora e innovaciones, pero no es convalidable con programas de otras universidades de prestigio nacionales o internacionales (5-7 puntos).

Nivel 4: La programación de la materia se puede considerar completa en sus aspectos básicos contiene referencias a procesos de mejora e innovaciones y suma aspectos de calidad que lo hacen convalidable con programas de otras universidades de prestigio nacional/internacional (8-10 puntos).

a2- Valoración cualitativa:

MI Muy inadecuado: La programación docente no se adecua a las necesidades, requerimientos o circunstancias esenciales medidas en el elemento objeto de evaluación.

PA Poco adecuado: La programación docente se ajusta de forma limitada en calidad o cantidad con relación a las necesidades, requerimientos o circunstancias esenciales medidas en el elemento objeto de evaluación.

A Adecuado, pero mejorable: La programación docente es en general apropiada a las necesidades, requerimientos o circunstancias esenciales medidas en el elemento objeto de evaluación, aunque se encuentra aspectos que, de modificarse, aumentarían dicha propiedad.

MA Muy adecuado: La programación docente es apropiada en sus aspectos esenciales y no esenciales a las necesidades, requerimientos o circunstancias esenciales medidas en el elemento objeto de evaluación, aunque se encuentra aspectos que, de modificarse, aumentarían dicha propiedad.

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

b1- Para la valoración cuantitativa.

- Formatos del anexo 2.
- Programa formativo de las materias impartidas por el profesor.

b2- Para la valoración cualitativa.

- Programa formativo de las materias impartidas por el profesor.
- Informes de los responsables académicos (anexo 3).
- Encuestas de los alumnos (anexo 4).
- Pruebas de evaluación.
- Formatos y autoinforme del profesor (anexo 2).

DIMENSIÓN 3: PROCESO DOCENTE

En esta dimensión se pretende valorar fundamentalmente al profesor según tres factores, a partir de la información contenida en las encuestas a los estudiantes:

Factor 1: el profesor como docente.

Factor 2: el profesor como tutor y evaluador.

Factor 3: el profesor como formador integral del alumno.

Los factores mencionados antes se definen según las variables de la encuesta de este modo:

Factor 1: el profesor como docente.

Se valora:

- Conocimiento de la materia y claridad en las explicaciones de los temas
- Adecuación de las ejemplificaciones para facilitar la comprensión
- Grado de interés que provoca el profesor por la asignatura

Factor 2: el profesor como tutor y evaluador.

Se valora:

- Accesibilidad del profesor en el horario de consulta
- Posibilidades de intervención de los alumnos en el desarrollo de la clase
- Grado de ajuste entre la programación teórica de la materia y el desarrollo real en clase.
- Correlación entre las orientaciones en la programación de la materia y lo desarrollado en clase con lo exigido en el proceso de evaluación (valoración de trabajos, exámenes, etc.).

Factor 3: el profesor como formador integral del alumno.

- Relación que establece el profesor entre el programa desarrollado y los contenidos de otras materias u objetivos del título.
- Ponderación de la asignatura en la formación global del alumno en relación a su profesión futura.

- Grado de interés que provoca el profesor por la asignatura.

Además, en el conjunto de esta dimensión para la valoración cualitativa, se podrá tener en cuenta también la orientación a la mejora de los cambios o modificaciones propuestos por el profesor según carencias detectadas y cómo es su planificación en función de factores como los créditos asignados o el tiempo previsto que deben invertir los estudiantes.

Otros datos que se tendrán en cuenta para la mencionada valoración cualitativa son los siguientes: cumplimiento docente (sobre horas lectivas y sobre planificación); número de reclamaciones de alumnos; obtención de menciones externas; participación en comisiones internas; entrega en plazo de las planificaciones.

A- Baremo para la valoración.

a1- Valoración cuantitativa:

Valoración del profesor en cada factor y para cada curso académico

Factores 1 y 2.

Nivel 1: Si la puntuación media del profesor es inferior al primer cuartil (1 puntos).

Nivel 2: Si la puntuación media del profesor está entre el primer y segundo cuartil (2 punto).

Nivel 3: Si la puntuación media del profesor está entre el segundo y el tercer cuartil (3 puntos).

Nivel 4: Si la puntuación media del profesor es superior al cuarto cuartil. (4 puntos).

Factor 3.

Nivel 1: Si la puntuación media del profesor es inferior al segundo cuartil (1 puntos).

Nivel 2: Si la puntuación media del profesor es superior al segundo cuartil (2 puntos).

a2- Valoración cualitativa:

MI Muy inadecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, no resulta acorde a lo esperado.

PA Poco adecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias

medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma limitada en calidad a lo esperado.

- A** Adecuado, pero mejorable: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma apropiada en calidad a lo esperado, aunque se encuentra aspectos que, de modificarse, aumentarían ese ajuste.
- MA** Muy adecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma muy apropiada en calidad a lo esperado.
- NO** Nada orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos no están encaminados a potenciar la actividad docente.
- PO** Poco orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados a potenciar la actividad docente en una forma limitada en calidad o cantidad.
- O** Orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados a potenciar la actividad docente, si bien deberían introducirse otras acciones o cambios complementarios.
- MO** Muy orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados de una manera esencial a potenciar la actividad docente.

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

b1- Para la valoración cuantitativa.

- Formatos del anexo 2.

b2- Para la valoración cualitativa.

- Encuestas a los estudiantes (anexo 4).
- Formatos y autoinforme del profesor (anexo 2).
- Informe de responsable académico (anexo 3).

DIMENSIÓN 4: RESULTADOS

Se valoran las siguientes tasas:

Tasa de Rendimiento; Tasa de Éxito; Tasa de asistencia a clase.

Además se podrán tener en cuenta también la satisfacción de los estudiantes y del propio profesor en vista de estos resultados.

A- Baremo para la valoración.

a1- Valoración cuantitativa:

Los índices de rendimiento y éxito del profesor se valoran entre 0-4 puntos y el índice de asistencia a clase entre 0-2 puntos.

1 Índices de rendimiento y de éxito²⁶:

Nivel 0 (0 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es inferior a 25

Nivel 1(1 punto): El índice de rendimiento/éxito del profesor está entre 25 y 50

Nivel 2 (2 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor está entre 50 y 75

Nivel 3 (3 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor está entre 75 y 100

Nivel 4 (4 puntos): El índice de rendimiento/éxito del profesor es superior a 100

2 Tasa de asistencia a clase:

Nivel 0 (0 puntos): La tasa de asistencia a clase es inferior al 60%²⁷.

Nivel 1 (1 punto): La tasa de asistencia a clase está entre el 60 y el 75%.

Nivel 2 (2 puntos): La tasa de asistencia a clase es superior al 75%.

a2- Valoración cualitativa:

MI Muy insatisfactorios: Los resultados de la actividad docente no cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.

²⁶ Se propone utilizar índices de rendimiento y de éxito en vez de las correspondientes tasas, a fin de eliminar el sesgo positivo o negativo de la capacidad académica de un determinado grupo de alumnos. Por lo tanto el índice se considera como el cociente entre la tasa del profesor respecto de la tasa media de la titulación.

²⁷ Nivel mínimo exigido.

PS Poco satisfactorios: Los resultados de la actividad docente cumplen de forma limitada los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.

S Satisfactorios, pero mejorable: Los resultados de la actividad docente cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación, si bien hay aspectos que de modificarse facilitarían el cumplimiento del mismo.

MS Muy satisfactorios: Los resultados de la actividad docente cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales y no fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.

B- Información en la que se basa el análisis de la dimensión.

b1- Para la valoración cuantitativa.

- Formatos del anexo 2.

b2- Para la valoración cualitativa.

- Encuestas a los estudiantes (anexo 4).
- Formatos y autoinforme del profesor (anexo 2).
- Informes de responsables académicos (anexo 3).

El modelo no contempla la asignación de una valoración global de las cuatro dimensiones y deja a criterio de Consejo de Gobierno el asignarla (a la vista de los informes de la Comisión de Evaluación), con el fin de que se tenga en cuenta en la promoción del profesor.

ANEXO 2: FORMATOS PARA LA VALORACIÓN CUANTITATIVA Y AUTOINFORME DEL PROFESOR²⁸

A- FORMATOS: Información sobre la actividad docente del profesor.

1- Datos de identificación:

Nombre			
NIF			
Nº créditos grado			
Nº créditos postgrado			
Período evaluado		Nº trienios	

2- Formación académica (marque con una cruz su grado académico).

	Diplomatura	Licenciatura	Doctorado	Acreditación
Grado				

3- Formación pedagógica: Relación de cursos (duplicar tabla según convenga).

Título				
Curso académico	Nº horas	Recibido (marque con una cruz)	Impartido (marque con una cruz)	
Repercute en la práctica docente (en caso afirmativo justifíquelo brevemente):				

²⁸ Adaptación del autoinforme (versión iniciación) de DOCENTIA, V.1.0 -10/01/2007.

4- Formación continua: relación de cursos en las materias del área de conocimiento

(duplicar tabla según convenga).

Título			
Curso académico	Nº horas	Recibido (marque con una cruz)	Impartido (marque con una cruz)
Repercute en la práctica docente (en caso afirmativo justifíquelo brevemente):			

5- Programa formativo. Materias impartidas por el profesor: elementos esenciales y elementos clave (duplicar tabla según convenga).

Materia impartida		
Parte 1: Elementos esenciales del programa	Sí	No
Características de la materia		
Objetivos específicos		
Relación con objetivos de título (perfil egresado)		
Contenidos para créditos teóricos y prácticos		
Metodología para créditos teóricos y prácticos		
Coordinación con las programaciones de otras materias		
Métodos y criterios de evaluación del aprendizaje		
Bibliografía y fuentes de referencia		
Recomendaciones para cursar la materia (tiempo que deben invertir los estudiantes...)		
Actividades complementarias		
Horarios y tipología de tutorías y atención al alumno		
Parte 2: Elementos clave	Sí	No
Actualización y referencias a procesos de mejora e innovación		
Convalidaciones con asignaturas de otras universidades		

6- Proceso de enseñanza aprendizaje: Valoración del profesor en el proceso docente. Resultados de las encuestas (a cumplimentar por Jefatura de estudios).

Factor	Puntuación	Nivel
1 (el profesor como docente)		
2 (el profesor como tutor/evaluador)		
3 (el profesor como formador integral)		

7- Resultados: Valoración del profesor en los resultados docentes (a cumplimentar por Jefatura de estudios) (duplicar tabla para cada materia impartida).

Materia impartida		
	Puntuación	Nivel
Tasa rendimiento		
Tasa éxito		
Tasa asistencia a clase		

B- AUTOINFORME DEL PROFESOR.

b1- Indicaciones generales.

El autoinforme del profesor es un instrumento que tiene como finalidad:

Permitir al profesor aportar información sobre su actividad docente, ya que podrá realizar valoraciones y reflexiones importantes para la mejora de la mencionada actividad. De esta manera servirá de fuente de información para que la comisión evaluadora de la UCAM realice de manera adecuada sus funciones.

Con la realización del autoinforme el profesor valorará y reflexionará (por curso académico y por periodo evaluado) sobre sus planificaciones y actividades docentes teniendo en cuenta:

- La evolución de su formación académica.
- Los contenidos del programa formativo de las asignaturas que imparte.
- Las condiciones del desarrollo de su enseñanza y la coordinación y el trabajo con otros docentes.
- El desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje.
- Los resultados obtenidos.

El profesor debe tener presente en el autoinforme que es necesario considerar el conjunto de la docencia y no una acción puntual de la misma.

b2- Valoraciones y reflexiones en base a la información aportada en el anterior apartado u otras²⁹:

b21 Por asignatura y curso académico.

Curso académico: Nombre de la asignatura: El programa formativo (a- elementos esenciales; b- actualidad; c- coordinación con los objetivos globales del título y con los programas de otras materias; d- convalidaciones con universidades nacionales e internacionales):
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
Curso académico: Nombre de la asignatura: Las condiciones del desarrollo de su enseñanza (escenario de trabajo, características del grupo de estudiantes y otros recursos...) y la coordinación y el trabajo con otros docentes:
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
Curso académico: Nombre de la asignatura: Mi papel en el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje (como docente, como tutor/evaluador y como formador integral de mis alumnos) (teniendo en cuenta también los resultados en las encuestas):
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:

²⁹ Programa formativo de las materias que imparte u otras evidencias aportadas.

Curso académico: Nombre de la asignatura: Los resultados obtenidos [Tasa de Rendimiento; Tasa de Éxito; Tasa de asistencia a clase (teniendo en cuenta la influencia del tiempo de aprendizaje de los alumnos)]:
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:

b22 Por periodo evaluado:

La evolución de mi formación académica en el periodo evaluado (que incluye la formación pedagógica y continua):
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
El programa formativo de mis asignaturas (a- elementos esenciales; b- actualidad; c- coordinación con los objetivos globales del título y con los programas de otras materias; d- convalidaciones con universidades nacionales e internacionales):
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
Las condiciones del desarrollo de su enseñanza (escenario de trabajo, características del grupo de estudiantes y otros recursos...) y la coordinación y el trabajo con otros docentes:
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:

Mi papel en el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje (como docente, como tutor/evaluador y como formador integral de mis alumnos) (teniendo en cuenta también los resultados en las encuestas):
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
Los resultados obtenidos [Tasa de Rendimiento; Tasa de Éxito; Tasa de asistencia a clase (teniendo en cuenta la influencia del tiempo de aprendizaje de los alumnos)]:
Aspectos a destacar:
Aspectos a mejorar:
Mejoras respecto de la anterior evaluación o del comienzo del periodo evaluado:

ANEXO 3: INFORME DE LOS RESPONSABLES ACADÉMICOS

A- INDICACIONES GENERALES:

La finalidad del informe de los responsables académicos es:

Ayudar, tanto al profesor, como a la comisión evaluadora de la actividad docente de la UCAM, en el análisis y la mejora de la mencionada actividad en el marco definido por los objetivos del título y de la misma universidad.

El responsable académico es una fuente de información fundamental para determinar la actividad del profesor en relación a la planificación, desarrollo y resultados de la actividad docente, y al respecto también de la adecuada evolución en la formación académica de los profesores a su cargo.

B- INFORMACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESOR:

Tabla sobre elementos cuantitativos a considerar (los campos marcados con un “*” serán a cumplimentar por Jefatura de Estudios).

Elementos a considerar	
Cumplimiento docente (% sobre horas lectivas)*.	
Cumplimiento docente (% sobre planificación)*.	
Número de Reclamaciones de alumnos*.	
Obtención de menciones externas (si/no).	
Participación en comisiones internas (si/no).	
Entrega en plazo de las planificaciones (si/no)*.	
El profesor se ha hecho eco de su informe de evaluación anterior (sí/no).	
Observaciones:	

C- VALORACIÓN EN BASE A LA INFORMACIÓN APORTADA EN EL AUTOINFORME DE CADA PROFESOR, EN LA TABLA DEL APARTADO B Y OTRAS EVIDENCIAS:

La evolución de la formación académica en el periodo evaluado (que incluye la formación pedagógica y continua) la considero:			
Muy poco orientada a la mejora	Poco orientada a la mejora	Orientada a la mejora	Muy orientada a la mejora
Observaciones que justifiquen la valoración:			
La coordinación de la planificación de la docencia con otras actividades docentes (participación en comisiones o reuniones de coordinación en el título) la considero:			
Muy inadecuada	Poco adecuada	Adecuada	Muy adecuada
Observaciones que justifiquen la valoración:			
La adecuación de las propuestas docentes del profesor a las directrices de la universidad la considero:			
Muy inadecuada	Poco adecuada	Adecuada	Muy adecuada
Observaciones que justifiquen la valoración:			

El desarrollo de la enseñanza respecto de los aspectos señalados en la tabla valorativa del profesor (apartado b del informe del responsable académico) y teniendo en cuenta las condiciones en que se produce (escenario de trabajo, características del grupo de estudiantes y otros recursos...)la considero:			
Muy inadecuada	Poco adecuada	Adecuada	Muy adecuada
Observaciones que justifiquen la valoración:			
Los resultados obtenidos por los estudiantes en las actividades docentes realizadas por el profesor los considero:			
Muy insatisfactorios	Poco satisfactorios	Satisfactorios	Muy satisfactorios
Observaciones que justifiquen la valoración:			

ANEXO 4: ENCUESTAS A LOS ESTUDIANTES.

Ver documento adjunto

ANEXO 5: PROTOCOLO E INFORME DE EVALUACIÓN

A PROTOCOLO.

En este protocolo se refieren los pasos a seguir por la comisión de evaluación para realizar la valoración del conjunto de actividades docentes que realiza un profesor en el periodo evaluado.

Para la realización de esta valoración, la comisión de evaluación deberá cumplimentar primero la siguiente tabla con la información de los anexos 1 y 2 (modelo de evaluación y formatos-autoinforme del profesor) y los programas formativos aportados por los profesores:

1- Tabla de valoración cuantitativa³⁰:

DIMENSIONES	Subdimensiones	Umbral	Puntuación	Umbral	Puntuación
FORMACIÓN ACADÉMICA	Título Académico	0-4		0-10	
	Formación Pedagógica	0-3			
	Formación Continua	0-3			
PROGRAMA FORMATIVO	Programa Formativo	0-10		0-10	
PROCESO E/A	Profesor-Docente	0-4		0-10	
	Profesor-Tutor/evaluador	0-4			
	Formación Integral	0-2			
RESULTADOS	Índice de Rendimiento	0-4		0-10	
	Índice de Éxito	0-4			
	Tasa de asistencia a clase	0-2			
Puntuación global³¹					

³⁰ La suma de las puntuaciones de las distintas dimensiones no superan los cuarenta puntos. Esto es así, porque en el modelo de evaluación global (docente, investigadora y de gestión) del profesorado de la UCAM, la puntuación máxima en docencia es de 40.

³¹ Para servir de apoyo y referencia a la valoración cualitativa se segmentan las puntuaciones en cada dimensión como sigue:

Formación académica: desfavorable si la puntuación es < 6 puntos; favorable si la puntuación es $\geq 6 < 8$ puntos; muy favorable si la puntuación es ≥ 8 .

Programa formativo: desfavorable si la puntuación es < 5 puntos; favorable si la puntuación es $\geq 5 < 8$ puntos; muy favorable si la puntuación es ≥ 8 .

Proceso docente: desfavorable si la puntuación es < 6 puntos; favorable si la puntuación es $\geq 6 < 8$ puntos; muy favorable si la puntuación es ≥ 8 .

Resultados: desfavorable si la puntuación es < 5 puntos; favorable si la puntuación es $\geq 5 < 8$ puntos; muy favorable si la puntuación es ≥ 8 .

Después, la Comisión de Evaluación deberá realizar la valoración cualitativa. Para ello dispone, además del apoyo y referencia de la anterior tabla de valoración cuantitativa, tres fuentes de información: el autoinforme del profesor evaluado; el informe del responsable académico respecto de ese profesor y; las encuestas de los estudiantes.

En el autoinforme, el profesor valora cualitativamente y reflexiona sobre las cuatro dimensiones de nuestro modelo. En el informe del responsable académico también aparecen las valoraciones cualitativas y reflexiones de éstos respecto de las cuatro dimensiones mencionadas. En el caso de las encuestas a los estudiantes, los miembros de la comisión de evaluación podrán inferir qué piensan los alumnos de sus profesores al respecto, una vez más, de las cuatro dimensiones del modelo de evaluación de la UCAM.

Con esa información la Comisión deberá cumplimentar el siguiente cuestionario:

FORMACIÓN ACADÉMICA (Nada Orientada a la mejora, Poco Orientada a la mejora, Orientada a la mejora, Muy Orientada a la mejora)

Valoración a partir de: Currículo Vitae, Auto-informe del profesor, Informes de responsables académicos y encuesta a estudiantes.(según proceda)

	EI	NO	PO	O	MO
Las actividades de formación (pedagógica o continua) realizadas por el profesor son... (marque con una cruz)					
Observaciones:					
Las innovaciones desarrolladas por el profesor, considerando las necesidades de revisión y mejora detectadas en su práctica docente, son... (marque con una cruz)					
Observaciones:					

PROGRAMA DOCENTE (Evidencia Insuficiente, Muy Inadecuado, Poco Adecuado, Adecuado, Muy Adecuado)

<i>Valoración a partir de: Programas formativos de las asignaturas, Informes de responsables académicos, encuesta a estudiantes, pruebas de evaluación y Auto-informe del profesor (según proceda)</i>					
La planificación de las actividades docentes realizada por el profesor, considerando los escenarios en los que realiza su trabajo, las características de los grupos de estudiantes con los que interacciona, los recursos con los que cuenta así como otras variables que pueden condicionarla, es... (marque con una cruz)	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
La coordinación de las actividades docentes del profesor con las que realizan otros profesores en otros grupos, asignaturas, cursos de formación, etc., es... (marque con una cruz)	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
Los programas o guías docentes elaborados por el profesor considerando los modelos de referencia establecidos por la UCAM y la autonomía del profesor en la toma de decisiones, son... (marque con una cruz)	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
La planificación de las actividades docentes, en función de los créditos asignados y el tiempo previsto que deben invertir los estudiantes, es... (marque con una cruz)	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
Los programas o guías docentes contienen tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, de grupo, etc.) que según los objetivos fijados para las actividades docentes, las competencias a lograr, son... (marque con una cruz)	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					

PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Evidencia Insuficiente, Muy Inadecuado, Poco Adecuado, Adecuado, Muy Adecuado) (Nada Orientado a la mejora, Poco Orientado a la mejora, Orientado a la mejora, Muy Orientado a la mejora)

<i>Valoración a partir de: Encuesta a estudiantes, Auto-informe del profesor y Informes de responsables académicos y (según proceda)</i>					
El papel del profesor como docente (atendiendo a: conocimiento de la materia y claridad en las explicaciones de los temas, adecuación de las ejemplificaciones para facilitar la comprensión, grado de interés que provoca el profesor por la asignatura), es... (marque con una cruz).	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
El papel del profesor como tutor y evaluador [atendiendo a: accesibilidad del profesor en el horario de consulta, posibilidades de intervención de los alumnos en el desarrollo de la clase, grado de ajuste entre la programación teórica de la materia y el desarrollo real en clase, correlación entre las orientaciones en la programación de la materia y lo desarrollado en clase con lo exigido en el proceso de evaluación (valoración de trabajos, exámenes, etc.)], es... (marque con una cruz).	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
El papel del profesor como formador integral del alumno (atendiendo a: relación que establece el profesor entre el programa desarrollado y los contenidos de otras materias u objetivos del título, ponderación de la asignatura en la formación global del licenciado en relación a la profesión futura del licenciado, grado de interés que provoca el profesor por la asignatura).	EI	MI	PA	A	MA
Observaciones:					
Los cambios o modificaciones propuestas por el profesor, considerando las carencias detectados en la planificación o el desarrollo de las actividades docentes, son... (marque con una cruz)	EI	NO	PO	O	MO
Observaciones:					
La planificación de las actividades docentes, en función de los créditos asignados y el tiempo previsto que deben invertir los estudiantes, es... (marque con una cruz)	EI	NO	PO	O	MO
Observaciones:					

RESULTADOS (Evidencia Insuficiente, Muy Insatisfactorios, Poco satisfactorios, Satisfactorios, Muy Satisfactorios)

Valoración a partir de: Tabla de valoración cuantitativa de la actividad docente, Encuesta a estudiantes, Auto-informe del profesor, Informes de responsables académicos.

Los resultados obtenidos en las actividades docentes, examinados a la luz de tasas de éxito, rendimiento, asistencia a clase y otros referentes (alumnos matriculados, convocatorias, competencias previstas, etc.) son... (marque con una cruz).	EI	MI	PS	S	MS

Observaciones:

Los resultados obtenidos en las actividades docentes, considerando la satisfacción de los estudiantes y del propio profesor, son... (marque con una cruz).	EI	MI	PS	S	MS

Observaciones:

La sucesión de valores ordenados en la escala del cuestionario se ha realizado considerando como base el criterio de orientación a la mejora para la formación académica (acciones formativas y de innovación) y su aplicación en el desarrollo de la enseñanza; el criterio de adecuación para la planificación académica (programa docente) y también para el proceso docente o desarrollo de la enseñanza y; el criterio de satisfacción con relación a los resultados.

Según el modelo de evaluación de la actividad docente de la UCAM, las valoraciones se corresponden a las siguientes escalas:

- MI** Muy inadecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, no resulta acorde a lo esperado.
- PA** Poco adecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma limitada en calidad a lo esperado.
- A** Adecuado, pero mejorable: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o

circunstancias medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma apropiada en calidad a lo esperado, aunque se encuentra aspectos que, de modificarse, aumentarían ese ajuste.

- MA** Muy adecuado: El profesor, al respecto de su actitud como docente, tutor/evaluador y formador integral, amén de otras necesidades, requerimientos o circunstancias medidas en esta dimensión, resulta ajustarse de forma muy apropiada en calidad a lo esperado.
- NO** Nada orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos no están encaminados a potenciar la actividad docente.
- PO** Poco orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados a potenciar la actividad docente en una forma limitada en calidad o cantidad.
- O** Orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados a potenciar la actividad docente, si bien deberían introducirse otras acciones o cambios complementarios.
- MO** Muy orientada a la mejora: Las acciones o cambios propuestos están encaminados de una manera esencial a potenciar la actividad docente.
- MI** Muy insatisfactorios: Los resultados de la actividad docente no cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.
- PS** Poco satisfactorios: Los resultados de la actividad docente cumplen de forma limitada los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.
- S** Satisfactorios, pero mejorable: Los resultados de la actividad docente cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación, si bien hay aspectos que de modificarse facilitarían el cumplimiento del mismo.
- MS** Muy satisfactorios: Los resultados de la actividad docente cumplen con los requisitos o exigencias fundamentales y no fundamentales recogidos en el elemento objeto de evaluación.

De esta manera la comisión podrá decidir sobre la adecuación de la actividad docente, su eficiencia, orientación a la mejora y satisfacción que genera en todos los agentes implicados en la enseñanza.

La comisión realizará una apreciación analítica considerando las dimensiones evaluadas y determinará, para cada una de ellas, si la considera desfavorable, favorable o muy favorable.

Los evaluadores, especialmente en los casos de una evaluación desfavorable, deberán:

- 1- Exponer razonadamente sus valoraciones.
- 2- Realizar recomendaciones al profesor en cuestión enfocadas a la mejora de su actividad docente (actividades formativas y de innovación).

Las dos acciones anteriores las deberán recoger en el apartado de observaciones del punto cuatro del informe de evaluación del profesor en cuestión.

A la vista de todos los informes de evaluación, la comisión de evaluación realizará el informe global del proceso (anexo 6).

B INFORME DE EVALUACIÓN

Datos del profesor evaluado:

Nombre			
NIF			
Período evaluado			
Nº de Periodos evaluados			

Valoración final de la comisión de evaluación:

	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Formación académica			
Recomendaciones para el profesor:			
	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Programa formativo			
Recomendaciones para el profesor:			

	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Proceso Enseñanza/aprendizaje			
Recomendaciones para el profesor:			
	Muy favorable	Favorable	Desfavorable
Resultados			
Recomendaciones para el profesor:			

Observaciones finales (exposición razonada sobre la valoración)

ANEXO 6: INFORME GLOBAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO DE LA UCAM.

A- INDICACIONES GENERALES:

La UCAM considera que, además de los informes de evaluación de los profesores realizados por la Comisión de Acreditación e investigación, es conveniente que ésta Comisión realice también un informe global (por Titulaciones o Unidades Centrales) una vez realizadas dichas evaluaciones particulares.

Cada responsable de Titulación o Unidad Central recibirá su correspondiente informe y el Consejo de Gobierno de la UCAM los recibirá todos.

La finalidad de este informe es triple:

- Optimizar los recursos dispuestos para la formación, ya que suministran información para realizar mejoras por titulaciones y no solo individuales.
- Facilitar al responsable en cuestión la visión de la situación de la actividad académica en su unidad (Título o Unidad Central).
- Servir de herramienta para otras decisiones que afecten al desarrollo o planificación de su unidad.

En el punto 4 del apartado “b” de este anexo (relación de puntos fuertes, puntos débiles y áreas de mejora) la comisión de evaluación debe procurar indicar los aspectos relacionados con:

- La intensidad de las deficiencias detectadas en la evaluación.
- La orientación y la temática de futuros planes de formación e innovación docentes.

B- INFORME GLOBAL:

1- Datos de la Titulación o Unidad Central (UC).

Denominación del título/UC		
Nombre del responsable		
Período evaluado		
Nº de Profesores evaluados		
Nº de Profesores evaluados favorablemente		
Nº de Profesores evaluados no favorablemente		

2- Distribución de valoraciones.

	Nº favorables	Nº no favorables
Por relación contractual		
Exclusiva		
Plena		
Semiplena		
Asociado		
Por grado académico		
Diplomado		
Licenciado		
Doctor		
Acreditado		

4- Relación de puntos fuertes, puntos débiles y áreas de mejora.

Relación de puntos fuertes con indicación de la dimensión a la que se refieren	
Punto fuerte	Dimensión
Relación de puntos débiles con indicación de la dimensión a la que se refieren	
Punto débil	Dimensión
Áreas de mejora recomendadas (propuestas para los planes de formación e innovación docente con indicación de la dimensión a la que se refiere).	
Área de mejora	Dimensión

ANEXO 7: INFORME POST-EVALUACIÓN (del proceso en su conjunto).

1- Datos del profesor evaluado:

Nombre		
NIF		
Período evaluado		
Nº de Periodos evaluados		
Fecha de presentación		

2- Observaciones y/o propuestas de mejora:

A la vista de los resultados de la evaluación considero/propongo lo siguiente en las distintas dimensiones del modelo:

Formación Académica:
Programa Docente:
Proceso Docente:
Resultados:

ANEXO 8: ESCRITO DE ALEGACIONES DEL PROFESOR A SU EVALUACIÓN.

1- Datos del profesor evaluado:

Nombre		
NIF		
Período evaluado		
Nº de Periodos evaluados		
Fecha de presentación		

2- Exposición de motivos y relación de evidencias que adjunta:

Valoración desfavorable puntual. Las alegaciones se presentarán a la Comisión de Acreditación e Investigación para su consideración. De ser desestimado en primera instancia, el escrito de alegaciones presentado pasará a la Comisión de Alegaciones.

Dos valoraciones desfavorables consecutivas. El escrito de alegaciones pasa directamente a la Comisión de Alegaciones.

GESTIÓN Y REVISIÓN DE INCIDENCIAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS PRESENTADAS EN EL TÍTULO

(CÓDIGO 06)

- OBJETO 2
- ALCANCE Y APLICACIÓN 2
- RESPONSABILIDADES..... 2
- DESARROLLO..... 2
- DIAGRAMA DE FLUJO 3
- NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA..... 3
- SISTEMA DE SEGUIMIENTO 3

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer la sistemática a aplicar en la gestión y revisión de las incidencias, reclamaciones y sugerencias de los alumnos de la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM) en relación con el desarrollo del Plan de Estudios (PE). Además, este procedimiento establece la manera con que el equipo directivo y la Comisión de Calidad del Título (CCT) gestionan la información obtenida y la utilizan para la mejora del plan de estudios.

2. ALCANCE / APLICACIÓN

Alcance:

El alcance de este procedimiento abarca la gestión y la revisión del desarrollo de las incidencias, reclamaciones y sugerencias, remitidas por los alumnos de la UCAM y que tengan relación con su proceso formativo y aspectos asociados a su desarrollo, contribuyendo a su mejora.

Aplicación:

Este procedimiento aplica a Consejo de Gobierno de la Universidad, Equipo Directivo del Título, CCT, alumnos, profesores y personal de administración y servicios de la UCAM.

3. RESPONSABILIDADES

Equipo directivo del título: tramita las incidencias, reclamaciones y sugerencias relacionadas con su título y las resuelve en primera instancia. Si no resuelve se deriva al órgano competente, dependiendo del tipo de reclamación.

Responsable del servicio implicado: aporta la información relevante solicitada

Comité de Calidad del Título: es el encargado del seguimiento de las incidencias, reclamaciones y sugerencias.

4. DESARROLLO

4.1 Definición y publicación del canal de atención de incidencias, reclamaciones y sugerencias.

El título dispondrá de un buzón electrónico y/o físico donde los alumnos podrán remitir las incidencias, reclamaciones y sugerencias que tengan que ver con su proceso formativo y aspectos relacionados con su desarrollo.

4.2 Tramitación Queja/ reclamación.

Si la gestión desarrollada es una queja o reclamación, el responsable del servicio implicado tendrá que aportar la información relevante de la queja o reclamación. El Equipo Directivo dará solución por escrito al reclamante, dejándole la oportunidad de solicitar a instancias superiores si no está conforme con la solución adoptada.

Paralelamente a la comunicación del reclamante, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora y solución de la queja/reclamación.

4.4 Tramitación Sugerencia.

Si la gestión desarrollada es una sugerencia, el responsable del servicio implicado tendrá que aportar la información relevante de la sugerencia. El Equipo Directivo dará solución por escrito al reclamante, dejándole la oportunidad de solicitar a instancias superiores si no está conforme con la solución adoptada.

Paralelamente a la comunicación al sugerente, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora.

4.5 Comunicación de informes sobre incidencias, reclamaciones y sugerencias.

El Equipo Directivo deberá informar trimestralmente sobre las incidencias, reclamaciones y sugerencias presentadas para su análisis que.

4.6 Revisión y mejora.

El equipo directivo traslada el informe a la CCT que acordará las medidas pertinentes a adoptar tras el análisis de los informes para mejorar aquellos aspectos relacionados con el PE.

5. DIAGRAMA DE FLUJO.

(ver flujograma 06 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las incidencias, reclamaciones y sugerencias son:

- Normativa de reclamaciones y sugerencias de la Universidad.
- Planificación estratégica de la Universidad
- Planificación estratégica del título.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

La Comisión de Calidad del Título revisará el informe trimestral sobre la resolución de las incidencias, reclamaciones y sugerencias y para ello, se ayudará de la tabla de indicadores y el check-list de documentos a utilizar. Asimismo, dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de la Calidad del Título, se comprobará la consecución de propuestas de mejora que en su caso se hayan establecido.

7.1 Tabla de indicadores.

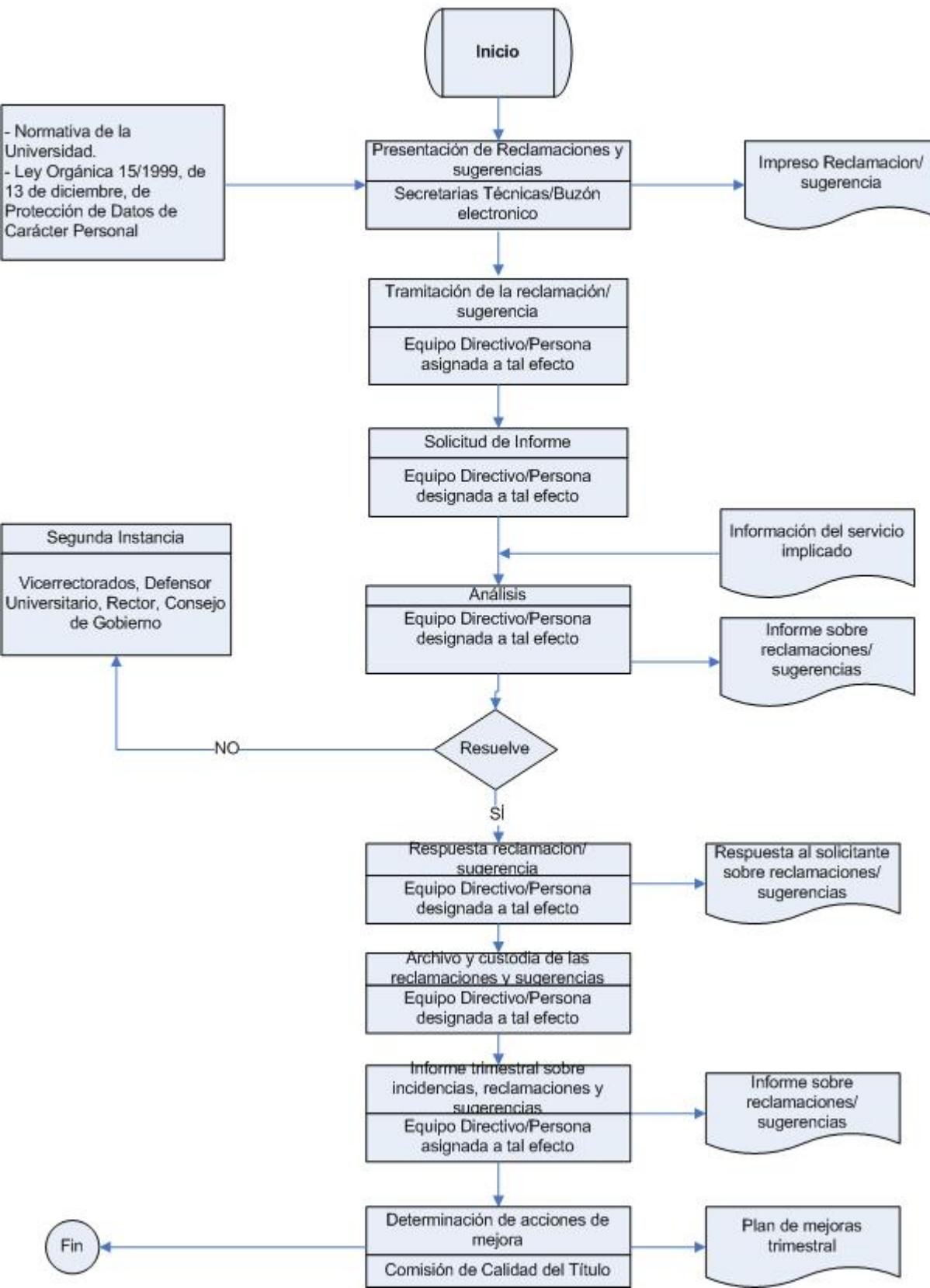
Organo responsable del seguimiento	Mecanismo /procedimiento para realizar el seguimiento	Periodicidad establecida	Indicador de seguimiento	Descripción del indicador
Equipo Directivo/ Responsable del servicio implicado	Calculo numérico	Anual	Tasa de Incidencias, reclamaciones sugerencias y reconocimientos presentadas sobre el proceso formativo del alumnado matriculados en titulaciones oficiales de grado y postgrado	Porcentaje de alumnos matriculados en titulaciones oficiales de grado y posgrado que han presentado incidencias, reclaamciones, sugerencias y reconocimientos respecto al total de alumnos matriculados en titulaciones oficiales.
Equipo Directivo/ Responsable del servicio implicado	Calculo numérico	Anual	Numero de incidencias, reclamaciones, sugerencias presentadoas respecto a las de incidencias, reclamaciones, sugerencias resueltas.	Numero de incidencias, reclamaciones, sugerencias presentadoas en relación a Numero de incidencias, reclamaciones, sugerencias resueltas
Equipo Directivo/Responsable del servicio implicado	Calculo numérico	Anual	Encuestas de satisfacción para alumnos que presentan incidencias, reclamaciones, sugerencias y/o reconocimientos	Grado de satisfacción de los alumnos que han presentado incidencias, reclamaciones, sugerencias,y/o reconocimientos

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la persona que designe el Equipo Directivo.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja los canales de recogida de quejas, incidencias y sugerencias.	Papel o informático	Equipo Directivo/ Responsable del servicio implicado	6 años
Documento que recoja los canales de publicitación de la gestión de las reclamaciones.	Papel o informático	Equipo Directivo/ Responsable del servicio implicado	6 años
Documento de sugerencia, queja o reclamación	Papel o informático	Equipo Directivo	6 años
Informe de análisis de las causas de la queja/reclamación o la sugerencia	Papel o informático	Equipo Directivo	6 años
Documento que recoja la planificación de las acciones	Papel o informático	CCT	6 años
Documento para evaluar las acciones desarrolladas	Papel o informático	CCT	6 años
Informe trimestral de análisis	Papel o informático	Equipo Directivo	6 años

GESTIÓN Y REVISIÓN DE LAS INCIDENCIAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS PRESENTADAS A LA TITULACIÓN



SEGUIMIENTO DE LA SATISFACCIÓN DE LOS COLECTIVOS IMPLICADOS
(CÓDIGO 07)

- OBJETO 2
- ALCANCE Y APLICACIÓN 2
- RESPONSABILIDADES 2
- DESARROLLO 2
- DIAGRAMA DE FLUJO 4
- NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA 4
- SISTEMA DE SEGUIMIENTO 5

1. OBJETO.

El objeto de este procedimiento es conocer, analizar, revisar y mejorar la satisfacción de los diferentes colectivos vinculados a una titulación, respecto de los distintos aspectos que intervienen en la formación académica de la misma y difundir las actuaciones del procedimiento de manera que estas sean públicas y de fácil acceso para las personas integradas o vinculadas a la comunidad universitaria.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN.

Alcance:

El alcance de este procedimiento abarca la realización de distintas encuestas de satisfacción: 1- encuesta al PDI de carácter anual; 2- encuesta al PAS de carácter bianual; 3- encuesta a estudiantes de carácter cuatrimestral.

Aplicación:

Consejo de gobierno de la universidad, equipos directivos de las titulaciones, responsables de servicios administrativos, profesores, personal de administración y servicios y alumnos matriculados en títulos oficiales.

3. RESPONSABILIDADES

- Dirección de Estudios (las reflejadas en el desarrollo de este procedimiento).
- Recursos Humanos (las reflejadas en el desarrollo de este procedimiento).
- Servicio de Informática (las reflejadas en el desarrollo de este procedimiento)..
- Comisión de Calidad del Título (las reflejadas en el desarrollo del procedimiento).

4. DESARROLLO

6.1. Ámbito del proceso.

Comprende la realización de distintas encuestas orientadas a conocer la opinión de los agentes vinculados a los títulos en relación con los procesos que se llevan a cabo en los mismos. Para ello, se considera necesario obtener información de los siguientes colectivos:

- a) Estudiantes: encuesta de satisfacción a estudiantes de del título.
- b) PDI: encuesta de satisfacción a todo el PDI implicado en el título.
- c) PAS: encuesta de satisfacción a todo el PAS implicado en el título.

En los cuestionarios se abordan las siguientes áreas consideradas imprescindibles en el estudio de satisfacción del título:

- Información de carácter general del encuestado: características socio-demográficas, profesionales y laborales, según proceda.
- Plan de estudios y su estructura.
- Organización de la enseñanza.
- Recursos Humanos.
- Instalaciones e Infraestructuras.
- Proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Acceso y atención al alumno.
- Aspectos generales del título.

- Satisfacción laboral.

6.2. Inicio: diseño y envío de los cuestionarios:

La Dirección de Estudios de la Universidad Católica San Antonio (UCAM) diseña o, en su caso, revisa los cuestionarios a utilizar para medir la satisfacción de los colectivos implicados en el título (personal docente e investigador y alumnado).

Igualmente, el Servicio de Recursos Humanos de la UCAM selecciona los cuestionarios a utilizar para medir la satisfacción laboral del personal de administración y servicios (PAS), según el Método de evaluación de factores psicosociales del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT).

La Dirección de Estudios y el Servicio de Recursos Humanos de la UCAM se coordinan con el Servicio de Informática de la Universidad Católica San Antonio (UCAM), para la gestión técnica que permita la respuesta de la encuesta.

Se da publicidad para que los distintos colectivos implicados conozcan la existencia de los cuestionarios, sus objetivos y el modo de cumplimentarlos mediante:

- a. Correo electrónico al PDI
- b. Notificación a los Equipos Directivos de las distintas titulaciones de la UCAM.

El Servicio de Informática de la UCAM activa los cuestionarios en la web/intranet de la Universidad:

- a. Para que se cumplimente de forma:
 - Anual para PDI.
 - Bianaual para el PAS.
 - Cuatrimestral para los estudiantes.
- b. Dando acceso a todo el PDI, PAS y estudiantes del título.

Para acceder a la encuesta es necesario introducir el código de usuario (NIP) y el password (clave administrativa).

6.3. Finalización del proceso: análisis de la información y remisión de informes:

La Dirección de Estudios de la UCAM y el Servicio de Recursos Humanos realiza el análisis de las distintas encuestas con las herramientas informáticas adecuadas en un tiempo no superior a 4 meses desde la finalización del plazo de cumplimentación de los cuestionarios.

A partir de dicho análisis, la Dirección de Estudios elabora un primer informe de la encuesta dividido en dos partes:

- a) Informe general de cada una de las encuestas (estudiantes y PDI): Consistirá en el análisis descriptivo de las variables de los cuestionarios correspondientes y se remitirá a los órganos de gobierno de la Universidad.
- b) Informes por titulación de cada una de las encuestas (estudiantes y PDI): Consistirá en el análisis descriptivo de las variables de los cuestionarios correspondientes que se remitirán a los órganos de gobierno del título (equipo directivo) y de la Universidad.

Por otra parte, el Servicio de Recursos Humanos elabora un informe sobre las encuestas del PAS.

6.4. Evaluación de resultados y elaboración del informe final por el equipo directivo del título.

a- El Equipo Directivo del título realiza, a partir de los datos proporcionados por la Dirección de Estudios sobre la satisfacción del PDI y el alumnado, el informe final de evaluación de la satisfacción de los distintos agentes implicados en el título. Se realizarán una serie de propuestas de mejora a partir de las cuestiones peor valoradas y se remitirán al CCT.

b- El Equipo Directivo, a partir de los datos proporcionados por RR.HH sobre la satisfacción del PAS, examina las intervenciones propuestas por esta unidad que le afecten, para corregir situaciones de insatisfacción en el PAS vinculado a su titulación. Estas propuestas son enviadas a la CCT para su aprobación

El Equipo Directivo difundirá los resultados al resto de agentes implicados en el título, que podrán plantear sugerencias y modificaciones, en el plazo determinado.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 07 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- RD 1393/2007, de 29 de octubre por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (BOE 30 de octubre).
- Método de evaluación de Factores psicosociales del INSHT (Código AIP 020)
- Normativa Interna de la Universidad.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

Para el correcto seguimiento la DIRCA establece los siguientes elementos:

7.1 Tabla de indicadores.

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO/ PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción docente para el alumnado	4 meses	Profesor como docente	Se valora el conocimiento de la materia, la claridad en la explicación de la asignatura, así como la idoneidad de los ejemplos para facilitar la comprensión y el grado de interés que provoca el profesor por la asignatura.	Escala numérica de 0 a 10. Siendo 0 la valoración más negativa y 10 la valoración más positiva
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción docente para el alumnado	4 meses	Profesor como tutor y evaluador	Se valora la accesibilidad del profesor en horario de consulta, las posibilidades de intervención del alumno en clase; también se evalúa el grado de ajuste entre la programación teórica de la materia y el desarrollo real de clase; la correlación entre las orientaciones en la programación de la materia y lo desarrollado en clase con lo exigido en el proceso de evaluación (valoración de exámenes, trabajos,	Escala numérica de 0 a 10. Siendo 0 la valoración más negativa y 10 la valoración más positiva

					prácticas, etc.).	
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción docente para el alumnado	4 meses		El profesor como formador integral del alumno	Se evalúa la relación que establece el profesor entre el programa desarrollado y los contenidos de otras materias u objetivos del título; la ponderación de la asignatura en la formación global del alumno en relación a la profesión futura del mismo y el grado de interés que provoca el profesor al alumno.	Escala numérica de 0 a 10. Siendo 0 la valoración más negativa y 10 la valoración más positiva
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción con la titulación para el PDI	4 meses		Docencia	Se evalúa entre otros aspectos su asignación docente, así como la organización de su docencia en cuanto a horarios, calendarios, tamaño de los grupos, etc. Se valora también la metodología, el uso de nuevas tecnologías en la docencia y la formación que le ofrece la universidad.	Escala de 1 a 5 siendo 1 muy insatisfactoria y 5 muy satisfactoria
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción con la titulación para el PDI	4 meses		Investigación	Se mide la satisfacción del docente con la actividad investigadora que desarrolla en la universidad valorando las facilidades que ofrece la universidad para el desarrollo de tareas de investigación; sus relaciones con otras instituciones; la transferencia de sus	Escala de 1 a 5 siendo 1 muy insatisfactoria y 5 muy satisfactoria

				resultados a la enseñanza así como los resultados de la investigación y la competitividad a nivel nacional e internacional.	
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción con la titulación para el PDI	4 meses	Instalaciones	Se valora la satisfacción del docente con las instalaciones para el ejercicio de la docencia como aulas, talleres, laboratorios, aulas de informática, así como las instalaciones para el profesorado como despachos, salas de reuniones, etc; se evalúa la biblioteca y servicios generales tales como cafetería, reprografía...	Escala de 1 a 5 siendo 1 muy insatisfactoria y 5 muy satisfactoria
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción con la titulación para el PDI	4 meses	Gestión y Comunicación	Este indicador mide el grado de satisfacción del docente con la gestión del departamento y de la universidad en general valorando la agilidad en los procesos de gestión y la información que se les proporciona en temas que afectan directamente con su trabajo	Escala de 1 a 5 siendo 1 muy insatisfactoria y 5 muy satisfactoria
Dirección de Estudios	Encuesta de satisfacción con la titulación para el PDI	4 meses	Motivación y Reconocimiento	Este indicador mide el nivel de motivación a través de factores como su grado de satisfacción con la política de personal (condiciones laborales, oportunidades de promoción) y su relación con	Escala de 1 a 5 siendo 1 muy insatisfactoria y 5 muy satisfactoria

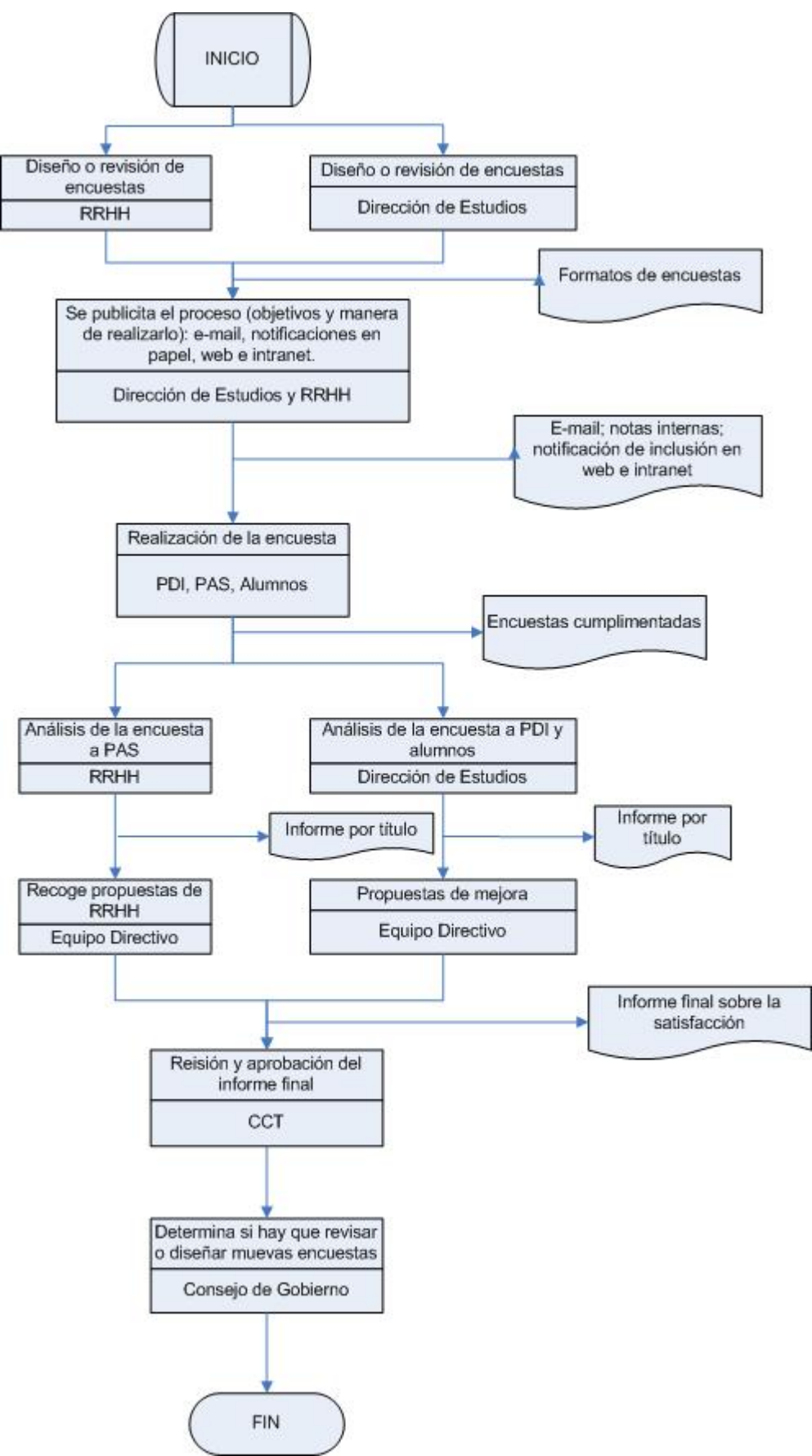
					el resto del personal (profesores, PAS o alumnos). También se valorará el grado de satisfacción con su labor como docente e investigador.	
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Carga Mental (CM)	Grado de movilización, el esfuerzo intelectual que debe realizar el trabajador para hacer frente al conjunto de demandas que recibe el sistema nervioso en el curso de realización de su trabajo.		
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Autonomía temporal (AT)	Este factor se refiere a la discreción concedida al trabajador sobre la gestión de su tiempo de trabajo y descanso.		
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Contenido de trabajo (CT)	Grado en que el conjunto de tareas que desempeña el trabajador activan una cierta variedad de capacidades humanas, responden a una serie de expectativas del trabajador y permiten el desarrollo psicológico de los trabajadores.		
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Supervisión-participación (SP)	Grado de autonomía decisional del trabajador, es decir, el grado en el que la distribución del poder de decisión entre el trabajador y la dirección, en lo relativo a aspectos relacionados con el desempeño del trabajo, es adecuada.		

RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Definición de rol (DR)	Este factor considera los problemas que pueden derivarse del rol laboral y organizacional otorgado a cada trabajador y es evaluado a partir de dos aspectos fundamentales: Grado en que la empresa muestra una preocupación de carácter personal y a largo plazo por el trabajador o bien si la consideración que tiene por el trabajador es de carácter instrumental y a corto plazo. La preocupación personal y a largo plazo tiende a manifestarse	
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Interés por el trabajador (IT)		
RRHH	Encuesta de satisfacción para PAS	Bianual	Relaciones personales (RP)	Este factor mide la calidad de las relaciones personales de los trabajadores	

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por La Dirección de Estudios y por el Servicio de Recursos Humanos de la UCAM.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
anexo I: cuestionario satisfacción de estudiantes	Papel o informático	Dirección de Estudios	6 años
anexo II: cuestionario satisfacción de PDI	Papel o informático	dirección de Estudios	6 años
anexo III: cuestionario satisfacción de PAS	Papel o informático	Recursos Humanos	6 años



Seguimiento de la planificación y desarrollo de la enseñanza.

(CÓDIGO 08)

1. OBJETO.....	2
2. ALCANCE Y APLICACIÓN.....	2
3. RESPONSABILIDADES.....	2
4. DESARROLLO.....	2
5. DIAGRAMA DE FLUJO.....	2
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	2
7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.....	3

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es permitir a la Comisión de Calidad del Título (CCT) realizar el seguimiento de la planificación prevista para el desarrollo del plan de estudios, como apoyo para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance:

Actividades fundamentales que ayudan al desarrollo de la planificación del plan de estudios. Las actividades son:

- 1- Coordinación de la enseñanza y cumplimiento del programa de las materias.
- 2- Análisis de las metodologías utilizadas.
- 3- Análisis de los resultados.
- 4- Elaboración de propuestas de mejora.

Aplicación:

Este procedimiento aplica a la CCT y al claustro de la titulación.

3. RESPONSABILIDADES

La CCT es la responsable del correcto desarrollo del mismo. Estas responsabilidades quedan recogidas en los flujogramas.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

El desarrollo de este procedimiento se refleja mediante flujogramas de las 4 actividades mencionadas en el alcance del procedimiento.

Además de lo reflejado en ellos, la CCT elevará a la Dirección de Estudios las propuestas de mejora.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 08 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

El plan de estudios.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.

7.1 Al respecto de las reuniones de coordinación de la enseñanza.

Mecanismo de Coordinación	Órgano Responsable del Seguimiento	Mecanismo /procedimiento para realizar el seguimiento	Periodicidad establecida	Indicador de seguimiento	Estándares establecidos
Coordinación de los programas	Equipo directivo del título	Acta reunión del equipo directivo.	Cuatrimestral	Si/no	
Análisis de resultados	Equipo directivo del título	Acta reunión del equipo directivo.	Cuatrimestral	Si/no	
Coordinación en desarrollo de competencias	Equipo directivo del título	Acta reunión del equipo directivo.	Cuatrimestral	Si/no	

Check-List

Documentos a incorporar en el Check-list	Sí	No	No procede
Calendario de reuniones de coordinación			
Modelo estandarizado de programas de las materias			
Mecanismos de comunicación y difusión de los programas (web, guía del alumno...)			
Informe resultado de las reuniones celebradas durante todo el curso académico			

7.2 Al respecto de las actividades planificadas para el desarrollo del plan de estudios¹:

Check-List

Documentos a incorporar en el Check-list	Sí	No	No procede
Protocolo programación actividades.			
Protocolo de actuación ante las diferentes actividades del plan de estudios (prácticas externas, tutorías, clases teóricas, seminarios talleres, clases prácticas, trabajos en grupo,..).			
Mecanismos de evaluación del cumplimiento de las actividades.			
Mecanismos de recogida de opinión de los agentes implicados en el plan de estudios (profesorado, alumnado,...).			

¹ Se incluirán filas en la tabla según actividades planificadas.

7.3 Al respecto de la evaluación de los aprendizajes.

Check-List:

Documentos a incorporar en el Check-list	Sí	No	No procede
Tasa de abandono			
Tasa de éxito			
Tasa de graduación			
Tasa de eficiencia			
Tasa de no presentados			
Tasa de rendimiento			
Nº de quejas o reclamaciones/Nº de estudiantes			
Tasa de asistencia a clase			

INICIO

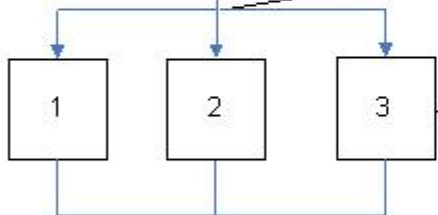
Reunión de la CCT con la dirección del título para establecer cronograma de actividades y formatos necesarios en el procedimiento

Plan de Estudios y normativa interna de la universidad

Cronograma y formatos asociados

Reuniones del claustro
1- Coordinación de la enseñanza y cumplimiento del programa de las materias.
2- Análisis de las metodologías utilizadas.
3- Análisis de los resultados.

Desarrollo de los tres procesos



Este proceso se describe en parte en el apartado 8.2 de la memoria y hace referencia a la función de la Unidad de Análisis e informes académicos de la Dirección de Estudios

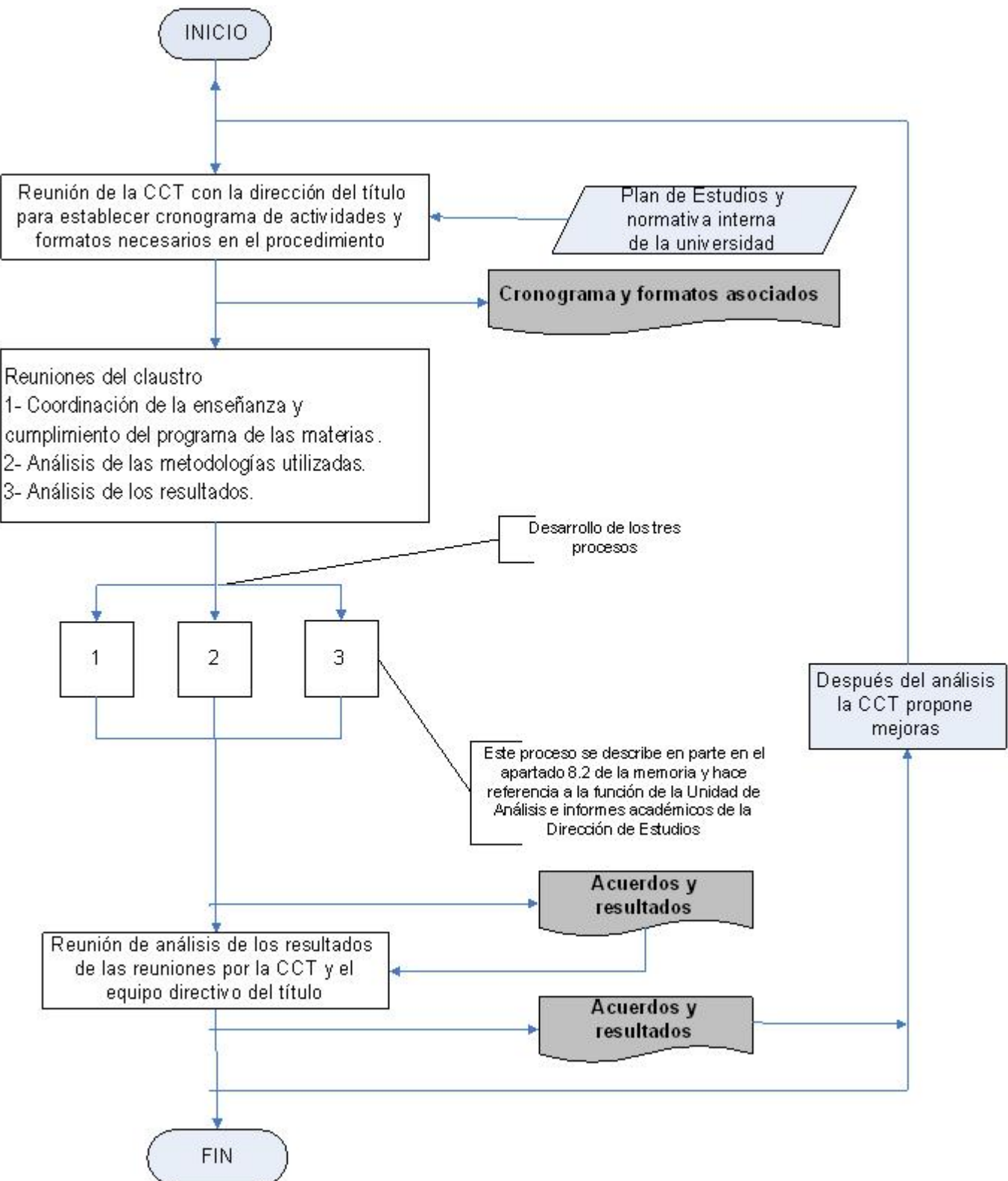
Acuerdos y resultados

Reunión de análisis de los resultados de las reuniones por la CCT y el equipo directivo del título

Acuerdos y resultados

Después del análisis la CCT propone mejoras

FIN



GESTIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS EN EMPRESAS E INSTITUCIONES. (CÓDIGO 09)

1. OBJETO.....	2
2. ALCANCE Y APLICACIÓN.....	2
3. RESPONSABILIDADES	2
4. DESARROLLO	2
5. DIAGRAMA DE FLUJO	3
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO	4
8. ANEXOS	4

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer la sistemática a aplicar en la gestión (planificación, desarrollo, evaluación, seguimiento/revisión y mejora) de las prácticas externas integradas en el Plan de Estudios o de las voluntarias extracurriculares, de la Universidad Católica San Antonio de Murcia.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance

El alcance de este procedimiento abarca la gestión¹ de las prácticas externas, durante un curso académico.

Aplicación

Este procedimiento aplica a los estudiantes, servicios de la UCAM e instituciones que están implicados en la realización de las prácticas externas.

3. RESPONSABILIDADES.

3.1 Comisión responsable de prácticas en el título: esta comisión es la responsable de gestionar y organizar las prácticas en empresa del título, así como de su seguimiento y control.

3.2 Equipo Directivo del título: se encargará de delimitar explícitamente los objetivos de las prácticas en empresa.

3.3 Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL): este servicio, dependiente del Vicerrectorado de Alumnado, será el encargado de la búsqueda y selección de empresas o instituciones, así como de la gestión de los convenios universidad – empresa.

3.4 Vicerrectorado de Alumnado: este Vicerrectorado es el responsable último de cuanto aspectos se deriven de las prácticas externas en esta universidad.

3.5 Tutores – estudiantes: son los encargados de desarrollar la puesta en marcha de las prácticas externas en el título y el seguimiento y control de calidad del mismo.

3.6 Comisión de Calidad del título: revisar el informe de su título y recomendar acciones de mejora en lo que se refiere a las prácticas integradas en los planes de estudio al Vicerrectorado de Alumnado.

4. DESARROLLO.

4.1. Definición de los objetivos de las prácticas en empresa y del número de créditos, tipología y requisitos mínimos de dichas prácticas.

Serán prácticas formativas externas las actividades realizadas por los estudiantes en empresas, instituciones y entidades, esto es, en centros fuera de las dependencias universitarias, que tiene como objetivo complementar la formación universitaria del estudiante.

Las prácticas formativas externas se subdividen en:

¹ en todos los procedimientos anexados en este punto de la memoria, la palabra gestión, hace referencia a: planificación, desarrollo, medición, revisión y mejora.

- Prácticas integradas en los planes de estudio (curriculares), con una correspondencia en créditos académicos.
- Prácticas voluntarias (extracurriculares).

La definición de los objetivos, número de créditos , tipología y requisitos mínimos la llevará a cabo el Equipo directivo del título teniendo en cuenta el plan de estudios, los perfiles de ingreso y egreso, el entorno profesional y las nuevas demandas relacionadas con el Espacio Europeo de Educación Superior.

4.2. Organización y Planificación de las Prácticas.

En la organización de las prácticas se tienen que tener en cuenta dos aspectos básicos, la búsqueda de empresas y el establecimiento de convenios con dichos centros. Dicha organización la llevará a cabo el servicio responsable de las prácticas en la universidad.

4.3. Preparación del material.

La comisión responsable de las prácticas del título preparará el material para informar y difundir el funcionamiento y organización de dichas prácticas, pudiendo proponer al Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL) las empresas con las que convenir. En el caso de las prácticas extracurriculares, será el servicio de orientación e información laboral el encargado de informar y organizar dichas prácticas.

4.4. Asignación de los estudiantes y orientación a dicho colectivo cómo se van a desarrollar.

La comisión responsable de las prácticas del título asignará a los estudiantes a cada una de las empresas teniendo establecido un procedimiento sistematizado y objetivo.

4.5. Acciones de orientación a los alumnos y puesta en marcha de las prácticas.

Antes del desarrollo de las prácticas externas la Comisión responsable de las prácticas llevará a cabo acciones de orientación a los estudiantes informando de los diferentes aspectos relacionados con dichas prácticas.

La puesta en marcha de las prácticas la llevarán a cabo los tutores (universidad y empresa) y los estudiantes, teniendo en cuenta si existen incidencias cómo se van a solucionar.

5. **DIAGRAMA DE FLUJO**

(ver flujogramas 09 a y b adjuntos)

6. **NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.**

. Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las prácticas externas son, entre otras:

- Leyes nacionales y/o regionales que afecten a la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Normativa de Prácticas en Empresas e Instituciones de la UCAM
- Criterios y Directrices para la implantación de títulos
- Plan de Estudios y objetivos del programa formativo
- Planificación estratégica de la universidad
- Planificación estratégica de la escuela o facultad.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.

Para la revisión y mejora de las prácticas en empresas se recogerán evidencias (cuestionarios de opinión, indicadores, documentos...) para realizar un informe que recoja las mejoras de dicho proceso.

Se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

La Comisión de Prácticas Externas del título (prácticas curriculares) / El Servicio de Orientación e Información Laboral (prácticas extracurriculares) revisará el funcionamiento de las prácticas a fin de poner en funcionamiento acciones correctivas en el caso de detectarse desviaciones. Asimismo, la CCT revisará el informe de la comisión de prácticas externas de su título y propondrá las mejoras oportunas.

Todo lo dicho se realizará con el análisis de los anexos indicados a continuación.

8. ANEXOS

Anexo 1: Indicadores de seguimiento del proceso.

Anexo 2: Check List sobre funcionamiento del procedimiento.

Anexo 1: Indicadores de seguimiento

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
SOIL	Cálculo de la fórmula	Anual	Tasa de participación del alumnado graduado en programas de de las practicas externas	Porcentaje de alumnos graduados en un título en un curso académico que han participado en programas de prácticas externas, sobre total de alumnos egresados del título en el mismo curso académico que cumplen las condiciones para realizarlas.	
SOIL	Encuestas de satisfacción de alumnos	Anual	Nivel de satisfacción de alumnos graduados en un título en un curso académico que han participado en programas de prácticas externas.	Grado de satisfacción de alumnos graduados en un título en un curso académico que han participado en programas de prácticas externas.	
SOIL	Encuestas de satisfacción de tutores asignados a las prácticas	Anual	Nivel de satisfacción de tutores que han participado en programas de prácticas externas.	Grado de satisfacción de tutores que han participado en programas de prácticas externas.	

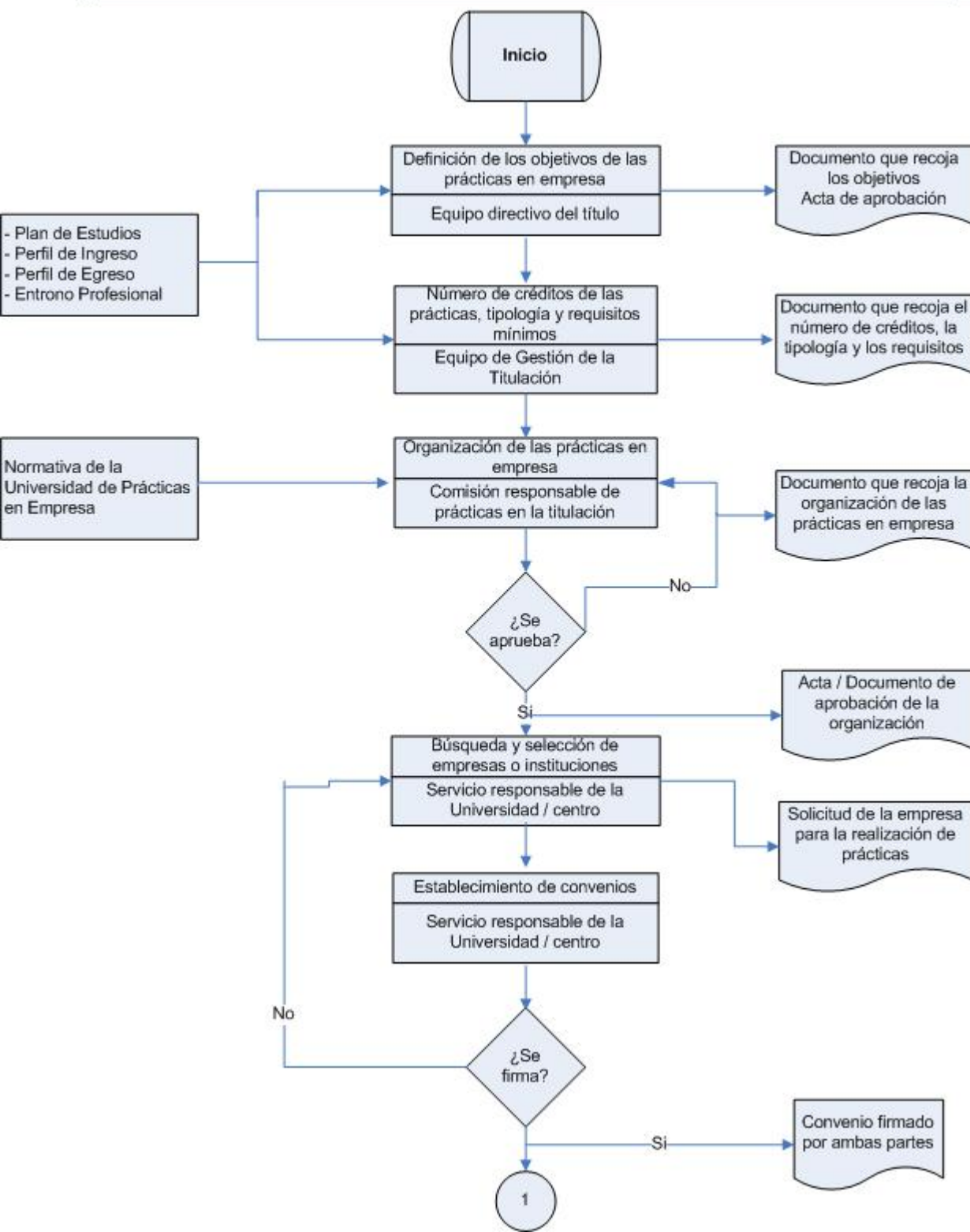
Anexo 2: Check List sobre funcionamiento del procedimiento

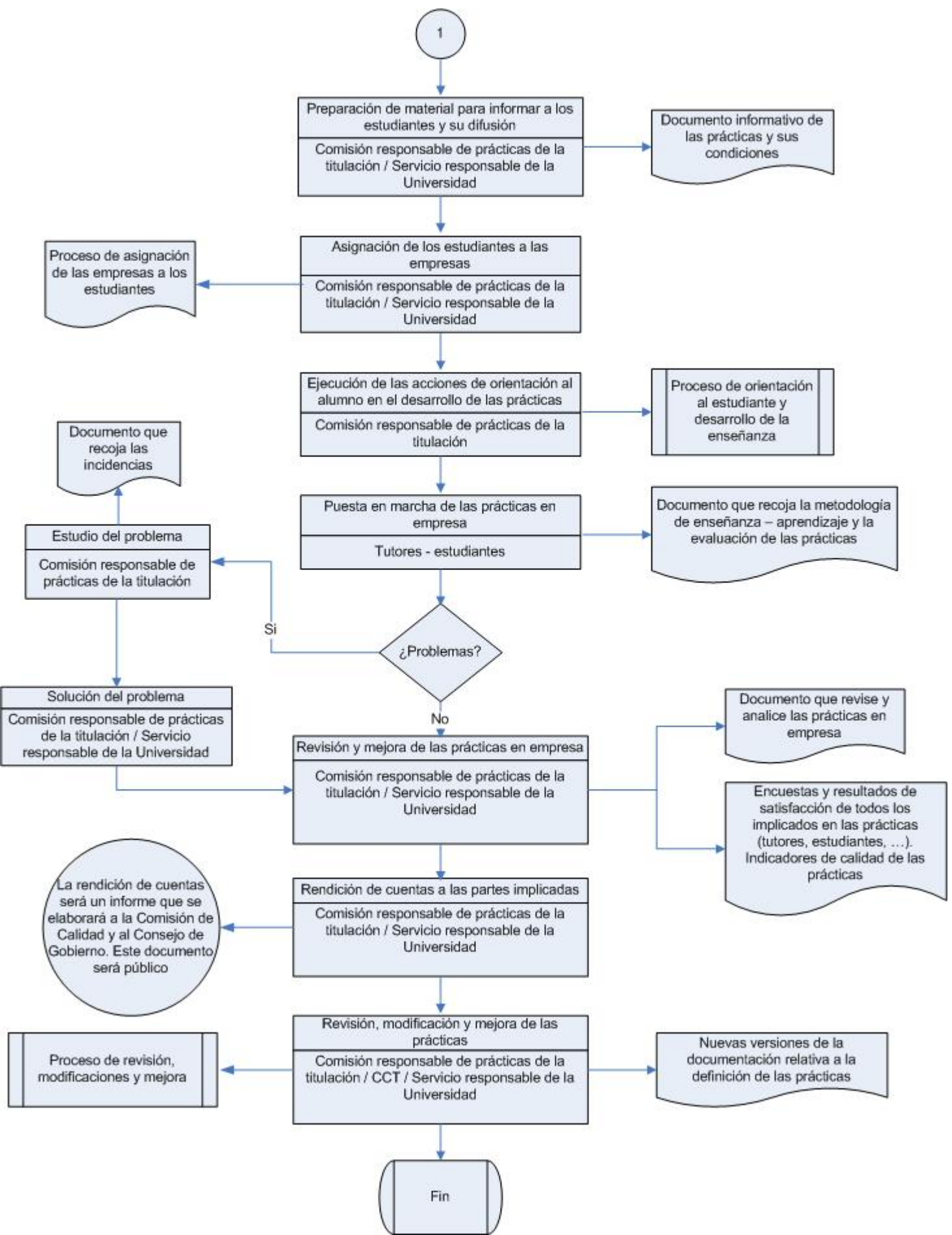
Los documentos generados en este procedimiento serán archivados, en función de la tipología, por la Comisión responsable de las Prácticas Externas o por el Servicio de Orientación e Información Laboral.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja objetivos del programa de de las practicas externas	Papel o informático	Equipo de Gestión del título	6 años
Acta de aprobación de los objetivos del programa de de las practicas externas.	Papel o informático	Equipo de Gestión del título	6 años
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Documento que recoja la organización Programa formativo	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas	6 años
Acta de aprobación de la organización	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas	6 años
Documento informativo de los programas de de las practicas externas y sus condiciones	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Convocatoria de publicación	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Procedimiento de selección de los estudiantes	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Gestión de las incidencias de los estudiantes durante la realización de las prácticas externas.	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Documento que recoja las renuncias de los alumnos y los motivos de las mismas	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años

Documento que revise y analice el programa de de las practicas externas	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de de las practicas externas	Papel o informático	Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años
Nuevas versiones de la documentación relativa a la definición de las prácticas en empresa	Papel o informático	Comisión Responsable de las Prácticas Externas Servicio de Orientación e Información Laboral	6 años

PROCESO DE GESTIÓN Y REVISIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS





GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES (CÓDIGO 10)

1. OBJETO.....	2
2. ALCANCE Y APLICACIÓN	2
3. RESPONSABILIDADES.....	2
4. DESARROLLO.....	3
5. DIAGRAMA DE FLUJO.....	5
6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	5
7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO	5

1. OBJETO

Promocionar y facilitar la movilidad del estudiante (enviado o recibido por la universidad) mediante el desarrollo de programas que conlleven la realización de convenios con distintas entidades y la elaboración de información estructurada y actualizada que facilite su participación.

De igual forma, este procedimiento tiene por objeto asegurar el correcto desarrollo, evaluación, seguimiento y mejora de los mencionados programas de movilidad.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance

El alcance de este procedimiento abarca la gestión¹ de la movilidad de estudiantes, tanto títulos de grado como de master, enviados o recibidos, durante un curso académico.

Aplicación

Este procedimiento aplica a los estudiantes de la UCAM enviados a otras universidades y a los que recibe, así como a las unidades de nuestra universidad que gestionan la movilidad y a las universidades que envían alumnos.

3. RESPONSABILIDADES

- Vicerrectorado de Relaciones Internacionales (VRRRI): dar el visto bueno a los procesos derivados de la puesta en práctica de este procedimiento.
- Oficina de Relaciones Internacionales (ORI): la ejecución práctica del procedimiento.
- La Dirección del Título: aportar su punto de vista en la definición de los objetivos y propone nuevos acuerdos o convenios. Además, coordina el seguimiento del alumno (recibido y enviado) junto con el tutor erasmus.
- Secretaría Central de la Universidad: matriculación de estudiantes recibidos.
- El tutor erasmus: coordina el seguimiento del alumno (recibido y enviado) junto con el equipo directivo del título.
- Dirección de Calidad y Acreditación: coordinar el sistema de seguimiento de este procedimiento.
- Comisión de Calidad del Título: analizar resultados de movilidad de su titulación y proponer mejoras.

¹la palabra gestión, hace referencia a: planificación, desarrollo, medición, revisión y mejora.

4. DESARROLLO

Estudiantes recibidos.

La ORI establece los acuerdos o convenios con las universidades u otras instituciones².

Estos acuerdos o convenios deben ser validados por el Presidente de la UCAM.

Al inicio de cada curso académico se planificará la movilidad de los estudiantes teniendo en cuenta si se deben realizar nuevos convenios. Con la previsión hecha, la ORI comenzará con la organización de lo planificado.

La ORI también es la responsable de la acogida de los estudiantes e información/orientación general sobre los programas de movilidad.

La Secretaría Central de la Universidad realizará la matriculación de los estudiantes recibidos a instancia de la ORI.

Durante la estancia pueden existir incidencias o cualquier otra anomalía que pueden ser vehiculadas mediante los procedimientos de: a- "Gestión y revisión de incidencias reclamaciones y sugerencias en el plan de estudios"; b- "Análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados en el plan de estudios: c- "Gestión de las reclamaciones y sugerencias presentadas por los miembros de la comunidad universitaria al Defensor Universitario"³.

Al finalizar el curso académico se procederá a la revisión y mejora de los programas de movilidad. Para ello se recogerán evidencias (cuestionarios de opinión, indicadores, documentos...) y se contará con la opinión de los implicados. Del análisis de lo anterior y si se estima oportuno, se propondrán modificaciones en el procedimiento y se implantarán mejoras. La responsabilidad de lo reflejado en este apartado es de la Comisión de Calidad del Título.

El control y coordinación del seguimiento será responsabilidad conjunta del equipo directivo, el tutor erasmus y el vicerrectorado de RRII, que desarrollarán acciones de mejora si fuesen necesarias. La implantación será responsabilidad del VRRII.

Por otra parte, los programas de movilidad están auditados por los organismos públicos (tales como CC.AA, Ministerios de Educación y Ayuntamientos) o privados financiadores.

² Los apartados del documento para cada programa o convenio de movilidad son:

1. Programa o convenio de movilidad: Nombre del mismo
2. Objetivos: Objetivos que persigue el programa de movilidad
3. Contenidos: Aspectos específicos objeto del programa o convenio.
4. Acciones: Acciones que se desarrollan dentro del programa o convenio
5. Unidad de gestión responsable: Unidad, servicio o negociado responsable de la organización del programa o convenio de movilidad.
6. Nivel de participación: tasa sobre el nivel de participación del alumnado graduado en programas de movilidad e intercambio
7. IN1: N° de estudiantes graduados que han participado en programas de movilidad e intercambio sobre el total de graduados.
8. Créditos reconocidos: N° de créditos reconocidos por cada estudiante que interviene en el programa de movilidad
9. Mecanismos utilizados para informar: Medios utilizados para informar sobre los distintos programas de movilidad destinados a estudiantes. (Web, tabloneros, publicaciones, guías, folletos, sobre de matrícula, jornadas, charlas u otros medios).

³ Los procedimientos citados aparecen como anexos en la memoria de solicitud de verificación en el apartado 9.

Estudiantes enviados.

El VRRII tendrá las siguientes funciones.

Organización y Planificación del programa de movilidad. En la organización del programa de movilidad se tendrá en cuenta si se necesitan nuevos convenios (con la participación del equipo directivo del título).

Dar su visto bueno a las actividades responsabilidad de la ORI.

La ORI tendrá las siguientes funciones:

Definir los objetivos del programa de movilidad conjuntamente con el equipo directivo del título y el tutor erasmus, teniendo en cuenta el plan de estudios y las normativas de movilidad existentes.

Establecer los convenios, pero siempre con el apoyo y supervisión del VRRII.

Analizar la información necesaria para gestionar el programa.

Preparar el material para informar y difundir el funcionamiento y organización del programa de movilidad (la información que prepara la universidad es más genérica y la del título más concreta de las peculiaridades de su programa).

Publicitar la convocatoria de la movilidad, haciéndola llegar a todos los estudiantes del título.

Seleccionar los estudiantes que participan en el programa teniendo en cuenta unos criterios y procedimientos claramente establecidos y asignar a la universidad de destino.

Gestionar los trámites de los estudiantes enviados.

Incorporar los estudiantes a la universidad de destino. Durante la estancia pueden existir problemas cuya solución será coordinada por la ORI.

Fin de la estancia e incorporación a la universidad.

Revisión y mejora del programa de movilidad.

Dentro de este apartado se recogerán evidencias (cuestionarios de opinión, indicadores, documentos...) para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso.

Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

El control del seguimiento será responsabilidad conjunta del equipo directivo del título, del tutor erasmus y el vicerrectorado de RRII. La propuesta de acciones de mejora, si fueran necesarias, las realizarán los agentes anteriores y su implantación será responsabilidad del VRRII. Además, como se dijo para los estudiantes recibidos, los programas de movilidad están auditados por los

organismos públicos (tales como CC.AA, Ministerios de Educación y Ayuntamientos) o privados financiadores.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

5.1 Estudiantes recibidos:

(ver flujograma 10 a)

5.2 Estudiantes enviados:

(ver flujograma 10 b)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Normativa estatal y propia de la Comunidad Autónoma.
- Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. 29.octubre.2007.
- Convenio marco para el establecimiento del sistema de movilidad de estudiantes entre las universidades españolas, firmado por los Rectores de las universidades españolas, el día 18 de febrero de 2000.
- Convocatorias específicas anuales.
- Normativa sobre la selección de estudiantes en los programas de movilidad.
- Plan estratégico de la universidad.
- Objetivos generales de plan de estudios y directrices generales del título.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO.

Dentro del proceso de revisión anual por parte de la CCT, se incluirá la revisión del desarrollo del programa de movilidad, evaluando cómo se han desarrollado y si han existido incidencias.

Para el correcto seguimiento se establecen los siguientes elementos:

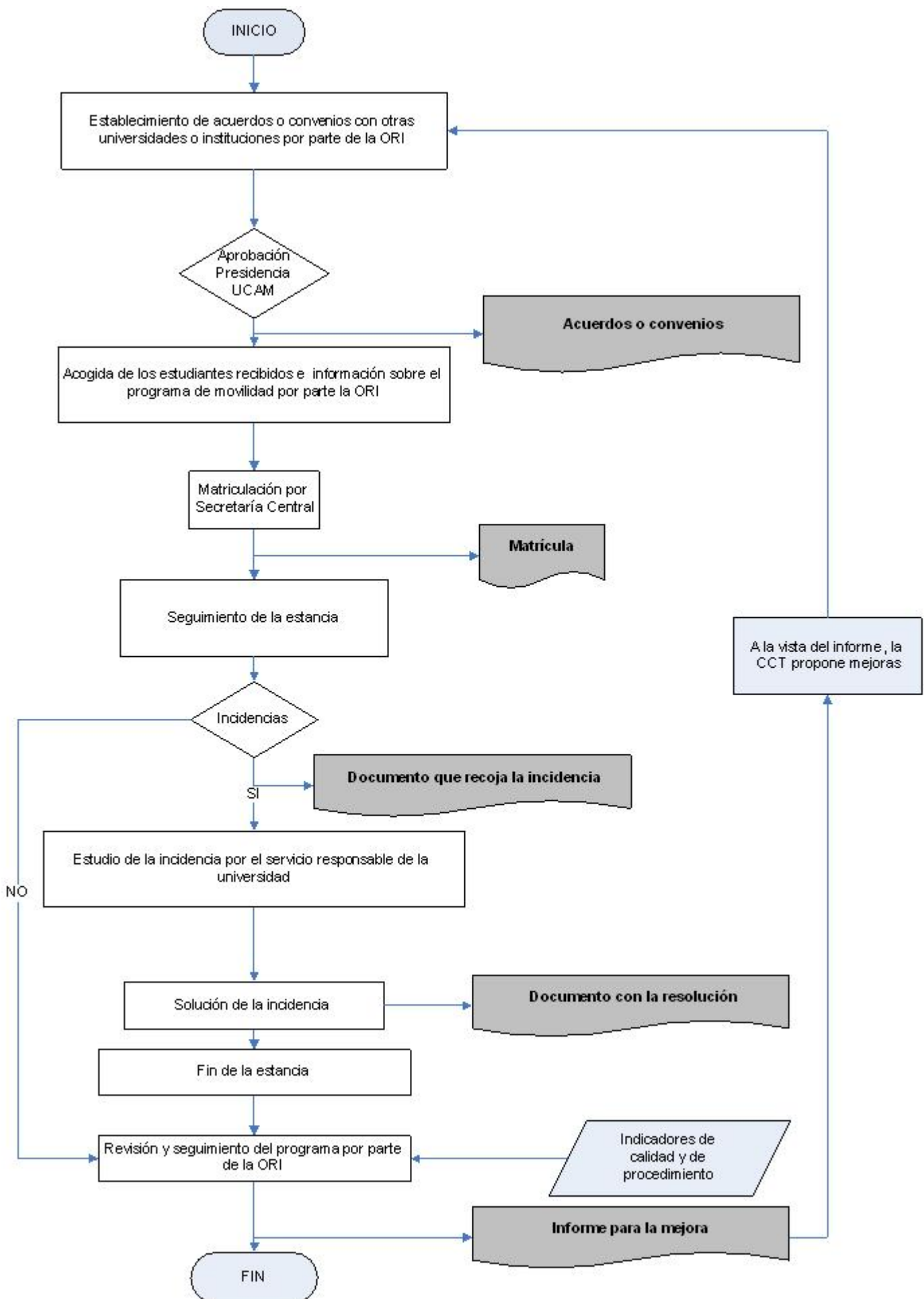
7.1 Tabla de indicadores.

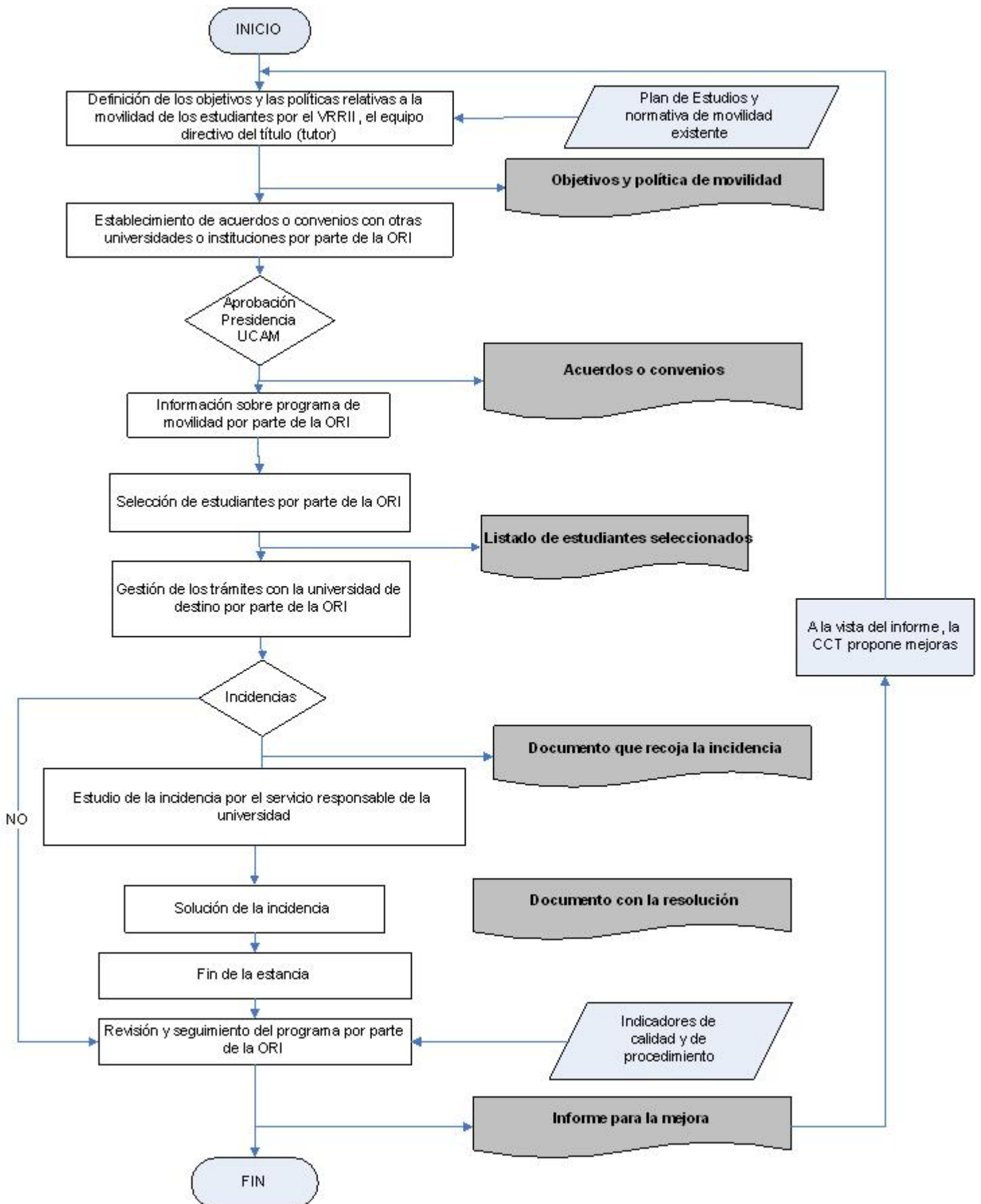
ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
ORI		Anual	Tasa de participación del alumnado graduado en programas de movilidad e intercambio	Porcentaje de alumnos graduados en un título en un curso académico que han participado en programas de movilidad y/o intercambio, sobre total de alumnos egresados del título en el mismo curso académico.	
ORI		Anual	Movilidad de los alumnos (enviados)	Relación entre el número de alumnos del programa que participan en programas de movilidad en organizaciones de educación superior, nacionales e internacionales, y el número total de alumnos matriculados en el Título.	
ORI		Anual	Movilidad de los alumnos (recibidos)	Relación entre el número de alumnos del programa que participan en programas de movilidad de organizaciones de educación superior, nacionales e internacionales, y el número total de alumnos matriculados en el Título.	
ORI		aNUAL	Satisfacción con el programa de movilidad	Grado de satisfacción expresado en porcentaje	

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el Responsable de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable del programa de movilidad del centro.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja objetivos del programa de movilidad	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Acta de aprobación de los objetivos del programa de movilidad.	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Documento que recoja la organización Programa formativo	Papel o informático	Responsable de calidad centro o Servicio responsable movilidad en el centro	6 años
Acta de aprobación de la organización	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Documento informativo de los programas de movilidad y sus condiciones	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Convocatoria de publicación	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Procedimiento de selección de los estudiantes	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Gestión de los trámites para la participación de los estudiantes de la movilidad en el centro	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Documento que revise y analice el programa de movilidad	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de movilidad	Papel o informático	Responsable de calidad de la ORI	6 años





SEGUIMIENTO DE LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS EGRESADOS (CÓDIGO 11)

• OBJETO	2
• ALCANCE Y APLICACIÓN	2
• RESPONSABILIDADES.....	2
• DESARROLLO.....	2
• DIAGRAMA DE FLUJO.....	3
• NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
• SISTEMA DE SEGUIMIENTO	3
• ANEXOS	4

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es establecer la sistemática a aplicar en el análisis de la inserción laboral de los egresados de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, así como la satisfacción de estos con la formación recibida. Se pretende que este procedimiento permita medir y utilizar los resultados para la mejora continua

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance

El alcance de este procedimiento abarca la gestión de la inserción laboral y la satisfacción con la formación recibida en la UCAM de sus egresados hasta dos años después de finalizar sus estudios.

Aplicación

Este procedimiento aplica a los egresados de la UCAM (hasta dos años después de la finalización de sus estudios) y a las unidades que gestionan en nuestra universidad la inserción laboral y la satisfacción con la formación recibida.

3. RESPONSABILIDADES

- Vicerrectorado de Alumnado (ver desarrollo del procedimiento).
- Servicio de Orientación e Información Laboral (ver desarrollo del procedimiento).
- Observatorio Ocupacional (ver desarrollo del procedimiento).
- Comisión de Calidad del Título (ver seguimiento del procedimiento)

4. DESARROLLO

Para el seguimiento de la inserción laboral de los egresados de la UCAM, así como la satisfacción con la formación recibida se procede a la realización de una encuesta telefónica continua a dichos egresados, transcurridos dos años desde su finalización. La encuesta se realizará a la totalidad de la población, sin muestreo previo, considerando el año natural de finalización y no el curso académico.

La encuesta se lleva a cabo en el primer semestre del año académico en curso, por parte del Observatorio Ocupacional.

4.1 Descripción funcional de la encuesta:

- a) Perfil del alumno.- Motivos por los que eligió la carrera de referencia, cambio de residencia, estudios universitarios anteriores.
- b) Perfil sociodemográfico.- Edad, sexo, residencia actual, provincia de residencia, nivel educativo y situación laboral de los padres.
- c) Prácticas en empresa.
- d) Búsqueda de empleo.
- e) Primer empleo significativo.- Tiempo de búsqueda del primer empleo, tipo de contrato o relación laboral, situación profesional, sector de actividad, tamaño de la empresa, ocupación, salario, nivel educativo exigido.

- f) Formación posterior a la finalización de los estudios.
- g) Situación laboral actual.- Tipo de contrato o relación laboral, situación profesional, sector de actividad, tamaño de la empresa, ocupación, salario, nivel educativo exigido.
- h) Competencias generales que inciden en la empleabilidad.
- i) Niveles de satisfacción.

4.2 Análisis posterior:

Realización de un estudio pormenorizado de las respuestas asociadas con cada una de la preguntas y en relación al conjunto global del colectivo al que alcanza este proceso.

4.3 Emisión de informe:

El informe se entregará al Vicerrectorado de Alumnado, Consejo de Gobierno, Comisión de Calidad y Director de título correspondiente.

4.4 Revisión y mejora:

Las Comisiones de Calidad de los títulos, una vez analizados los informes, desarrollarán, cuando sea menester, acciones de mejora que puedan afectar al plan de estudios. Dichas acciones serán presentadas para su aprobación al Vicerrectorado de Alumnado (VRA) y este al Consejo de Gobierno.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 11 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Normativa Interna de la Universidad Católica San Antonio que desarrolla la función de seguimiento de inserción laboral de titulados.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

Para el análisis, revisión y mejora de la inserción laboral de los egresados de la UCAM se recogerán evidencias (cuestionarios de opinión, indicadores, documentos...) para realizar un informe donde se recojan las mejoras de dicho proceso.

Se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

El Observatorio Ocupacional revisará el funcionamiento del procedimiento a fin de poner acciones correctivas en el caso de detectarse desviaciones y emitir un informe al respecto. Asimismo, la CCT revisará el informe de su título y propondrá las mejoras oportunas.

Todo lo dicho se realizará con el análisis de los anexos indicados a continuación.

7.1 Tabla de indicadores.

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Nº de respuestas a encuestas	Cantidad de respuestas obtenidas sobre el número de encuestas realizadas	
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Satisfacción con la formación recibida	Nivel de satisfacción con la formación recibida	
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Satisfacción con el trabajo actual	Nivel de satisfacción con el trabajo actual	
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Relación categoría profesional / nivel de estudios	Determinar si existe correlación positiva entre el nivel de estudios y la categoría profesional actual	

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

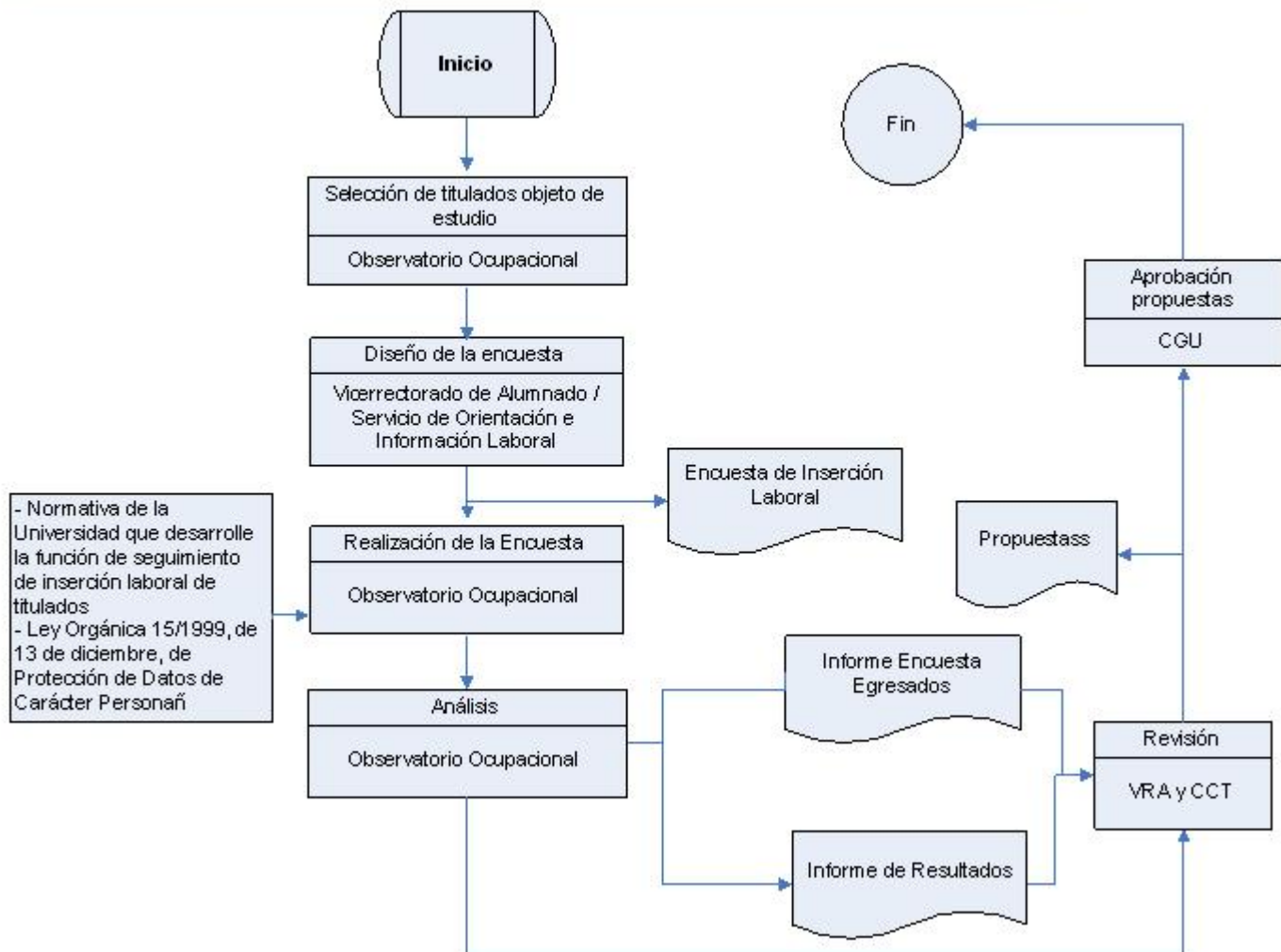
Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el Observatorio Ocupacional de la UCAM.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Encuesta a Titulados Universitarios.	Papel o informático	Observatorio Ocupacional	6 años
Informe Encuesta Egresados	Papel o informático	Vicerrectorado de Alumnado	6 años
Informes de Resultados	Papel o informático	Vicerrectorado de Alumnado	6 años

8. ANEXOS

Anexo 1: Encuesta de inserción laboral a egresados.

PROCESO DE SEGUIMIENTO INSERCIÓN LABORAL DE EGRESADOS



SEGUIMIENTO DE LA SATISFACCIÓN DE LOS EMPLEADORES (CÓDIGO 12)

• OBJETO	2
• ALCANCE Y APLICACIÓN	2
• RESPONSABILIDADES.....	2
• DESARROLLO	2
• DIAGRAMA DE FLUJO.....	3
• NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
• SISTEMA DE SEGUIMIENTO	3
• ANEXOS	4

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es establecer la sistemática a aplicar para conocer los niveles de satisfacción de aquellas empresas que han contratado egresados de la Universidad Católica San Antonio.

2. ALCANCE Y APLICACIÓN

Alcance:

El alcance de este procedimiento abarca la gestión realizada para conocer y procurar la mejora de la satisfacción de los empleadores de los egresados de la UCAM.

Aplicación:

Este procedimiento aplica a los dirigentes de las empresas que han contratado egresados de la UCAM, así como a las unidades de la UCAM encargadas de la gestión de su satisfacción.

3. RESPONSABILIDADES

- Vicerrectorado de Alumnado (las que se relatan en el desarrollo del procedimiento).
- Servicio de Orientación e Información Laboral (las que se relatan en el desarrollo del procedimiento).
- Observatorio Ocupacional (las que se relatan en el desarrollo del procedimiento).

4. DESARROLLO

Encuesta y cuestionario anual a una muestra representativa de los diferentes sectores de actividad del área de influencia de la Universidad Católica San Antonio.

4.1 Descripción funcional de la encuesta:

- a) Análisis funcional de la empresa.
- b) Potencial de contratación y nivel de satisfacción con la formación recibida.
- c) Valoración de competencias.

4.2 Análisis posterior:

Realización de un estudio pormenorizado de las respuestas asociadas con cada una de la preguntas y en relación al conjunto global del colectivo al que alcanza este proceso.

4.3 Emisión de informe:

El informe se entregará al Vicerrectorado de Alumnado, Consejo de Gobierno, Comisión de Calidad del título y Dirección del Título

4.4 Revisión y mejora:

Una vez analizados los informes por parte de los responsables de la titulación, éstos, desarrollarán, en su caso, acciones de mejora que puedan afectar al plan de estudios. Dichas acciones serán presentadas para su aprobación a la Comisión de Calidad del título.

5. DIAGRAMA DE FLUJO.

(ver flujograma 12 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Normativa Interna de la Universidad Católica San Antonio que desarrolla la función de seguimiento de inserción laboral de titulados.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

Para el análisis, revisión y mejora de la satisfacción de los empleadores se recogerán evidencias (cuestionarios de opinión, indicadores, documentos...) para realizar un informe que recoja las mejoras de dicho proceso.

Se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

El Observatorio Ocupacional revisará el funcionamiento de este procedimiento a fin de indicar acciones correctivas en el caso de detectarse desviaciones y emitir un informe al respecto. Asimismo, la CCT revisará el informe de título y propondrá las mejoras oportunas.

Todo lo dicho se realizará con el análisis de los anexos indicados a continuación.

7.1 Tabla de indicadores.

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Nº de respuestas a encuestas	Cantidad de respuestas obtenidas sobre el número de encuestas realizadas	
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Satisfacción con la formación recibida por los egresados que ha incorporado en su empresa en los últimos dos años	Nivel de satisfacción con la formación recibida	
Observatorio Ocupacional	Realización de encuestas	Anual	Satisfacción con las habilidades y competencias incorporadas por	Nivel de satisfacción con las habilidades y competencias	

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	ESTANDARES ESTABLECIDOS
			los egresados que han ingresado en su empresa en los últimos dos años		

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

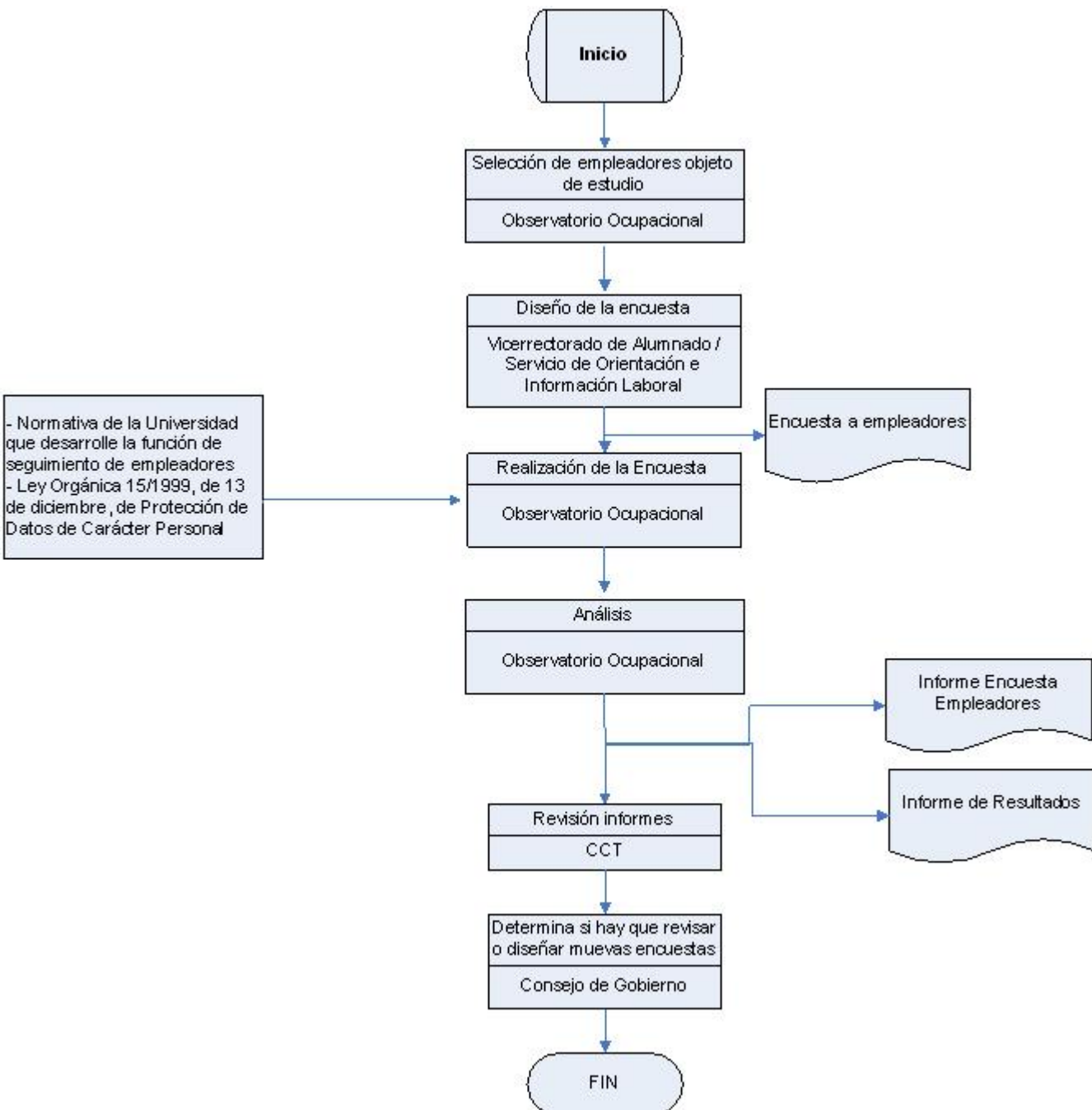
Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el Observatorio Ocupacional de la UCAM.

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Encuesta/ Cuestionario a Empleadores	Papel o informático	Observatorio Ocupacional	6 años
Informe Encuesta Empleadores	Papel o informático	Vicerrectorado de Alumnado	6 años
Informes de Resultados	Papel o informático	Vicerrectorado de Alumnado	6 años

8. ANEXOS

. Tabla de Indicadores según punto 7.1

. Check-List de documentos a utilizar según punto 7.2



GESTIÓN DE LAS RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS PRESENTADAS POR LOS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA AL DEFENSOR UNIVERSITARIO (DEU)

(CÓDIGO 13)

• OBJETO	2
• ALCANCE Y APLICACIÓN	2
• RESPONSABILIDADES	2
• DESARROLLO	2
• DIAGRAMA DE FLUJO	3
• NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
• SISTEMA DE SEGUIMIENTO	4
• ANEXOS.....	5

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es la recogida, tramitación, resolución y archivo de las reclamaciones y sugerencias de toda la comunidad universitaria y agentes externos que tengan relación directa con la Universidad Católica San Antonio siempre que se hayan agotado todas las vías de resolución existentes. Además, este procedimiento establece la manera con que la UCAM gestiona la información obtenida y la utiliza para la mejora del plan de estudios.

2. ALCANCE / APLICACIÓN

Alcance:

El alcance de este procedimiento abarca a la gestión de todas las reclamaciones y sugerencias que afecten a la Universidad Católica San Antonio, que hayan agotado las previamente establecidas.

Aplicación:

Este procedimiento aplica a Consejo de Gobierno de la Universidad, responsables de titulaciones y servicios administrativos, alumnos, profesores, personal administración y servicios así como agentes externos que tengan relación con la Universidad Católica San Antonio y que se vean relacionados con alguna de las reclamaciones o sugerencias surgidas.

3. RESPONSABILIDADES

3.1 Defensor Universitario: es su responsabilidad recibir, tramitar, solicitar información a los órganos competentes, analizar la información que recibe de ellos, responder personalmente a todas las reclamaciones y sugerencias y archivar las mismas.

3.2 Unidades organizativas de la universidad (PDI / PAS): proporcionar la información que le requiera en cada caso el defensor universitario.

4. DESARROLLO

4.1. Presentación de las reclamaciones y sugerencias al Defensor Universitario.

Las reclamaciones y sugerencias son interpuestas por estudiantes, profesores, personal de administración y servicios, padres, antiguos alumnos y colaboradores. Éstas pueden ser enviadas desde la página web de la Universidad, el correo electrónico, personalmente en la oficina del Defensor Universitario.

Para realizar la reclamación existe un impreso físico y electrónico, en la página Web de la UCAM.

4.2. Tramitación de las reclamaciones y sugerencias.

4.2.1 El DEU recoge, estudia y registra las reclamaciones y sugerencias que le sean presentadas.

4.2.2 Posteriormente trasmite a los órganos o personas relacionadas con las reclamaciones o sugerencias el objeto de las mismas.

4.3. Solicitud de informe al agente implicado.

4.4. Análisis de la Información.

El DEU analiza tanto la reclamación como la información recibida para dar respuesta a la persona o personas que presentan la reclamación.

4.5. Respuesta a la reclamación o sugerencia.

El DEU emite resolución motivada por escrito al/a interesado/a.

4.6. Archivo.

Cuando se recibe la reclamación o sugerencia el DEU le asigna un número de entrada que queda registrado tanto en el impreso como en el Libro Registro de Entrada que posee el DEU.

Cuando la reclamación está resuelta, se archiva y se le otorga un número de salida y queda registrada en el Libro Registro de Salida que posee el DEU. En el caso de las sugerencias, siempre queda archivada su entrada y cuando proceda su salida.

4.7. Elaboración de Informe de resultados.

El DEU emitirá un informe de resultados en su memoria anual que entregará al responsable de la DIRCA al finalizar el curso académico. En este informe se recogerán los datos estadísticos generados durante dicho curso tanto de forma global como por título.

El responsable de la DIRCA remitirá a la Comisión de Calidad del Título su informe correspondiente, para su análisis.

4.8. Revisión y mejora.

Una vez analizado el informe por parte de las distintas CCT, éstas desarrollarán, en su caso, acciones de mejora.

5. DIAGRAMA DE FLUJO

(ver flujograma 13 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las reclamaciones y sugerencias son:

- Normas estatales y autonómicas
- Normativa general de la Universidad
- Normativa de reclamaciones y sugerencias de la Universidad.
- Reglamento del Defensor Universitario
- Ley Orgánica 15/1999 sobre Protección de Datos de Carácter Personal.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

El DEU revisará la gestión y resolución de las reclamaciones y sugerencias. Asimismo, dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de la Calidad, se comprobará la consecución de las propuestas de mejora que en su caso se hubiesen determinado en base al funcionamiento del procedimiento, al análisis de indicadores así como de los Informes Anuales de Resultados.

7.1 Tabla de indicadores.

ORGANO RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO	MECANISMO /PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO	PERIODICIDAD ESTABLECIDA	INDICADOR DE SEGUIMIENTO	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR
DEFENSOR UNIVERSITARIO	CALCULO NUMÉRICO	Anual	Tasa de reclamaciones sugerencias y reconocimientos presentadas	Porcentaje de miembros de la comunidad universitaria que han presentado incidencias, reclamos, sugerencias y reconocimientos respecto al total de alumnos matriculados en titulaciones oficiales.
DEFENSOR UNIVERSITARIO	CALCULO NUMÉRICO	Anual	Numero reclamaciones, sugerencias presentadas respecto a las de incidencias, reclamaciones, sugerencias resueltas.	$\frac{\text{Numero de reclamaciones, sugerencias presentadas}}{\text{Numero de reclamaciones, sugerencias resueltas}}$
DEFENSOR UNIVERSITARIO	ENCUESTAS	Anual	Encuestas de satisfacción para miembros de la comunidad universitaria que presentan incidencias, reclamaciones, sugerencias y/o reconocimientos	Grado de satisfacción de los miembros de la comunidad universitaria que han presentado incidencias, reclamaciones, sugerencias, y/o reconocimientos

7.2 Check-List de documentos a utilizar.

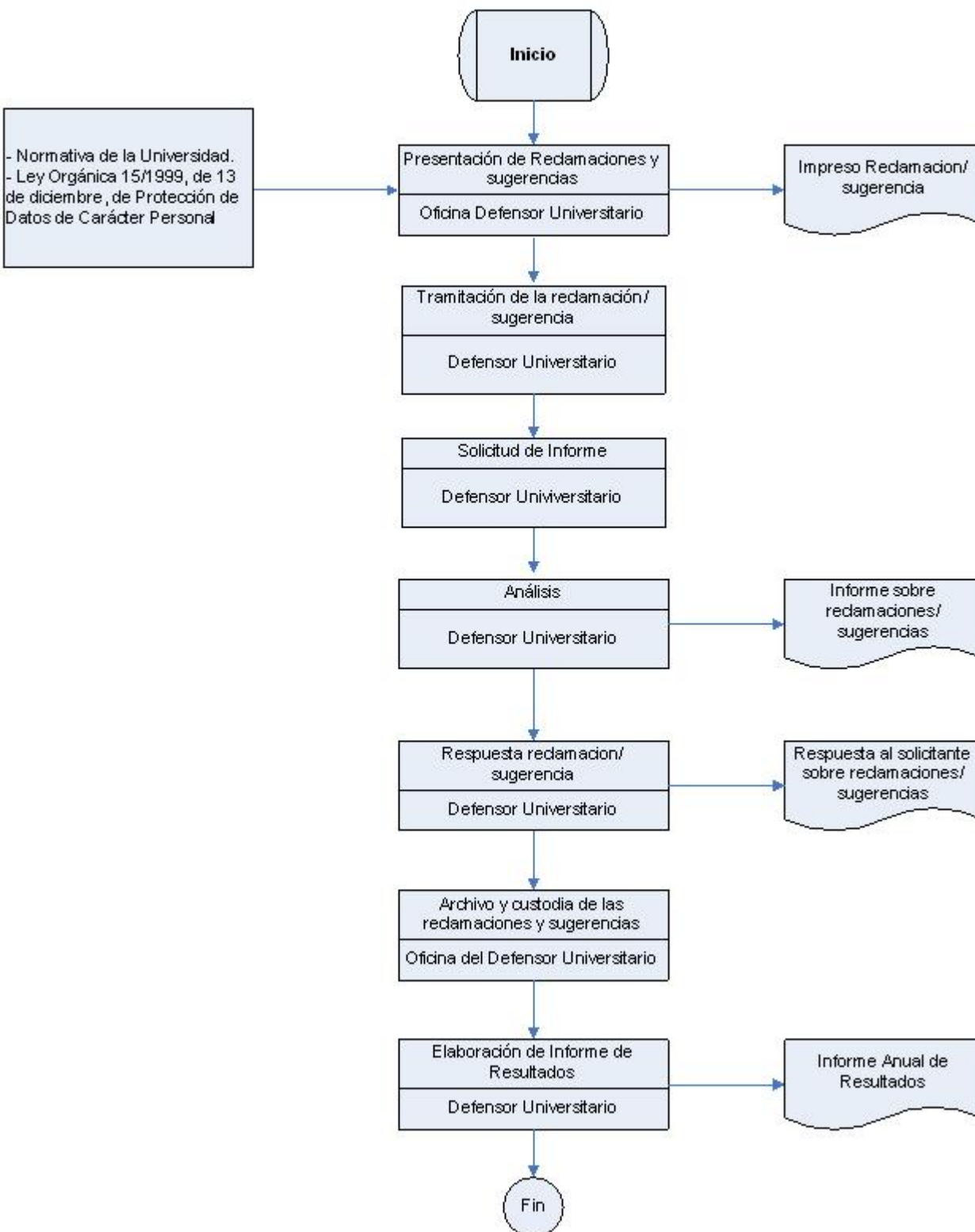
Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el DEU

Identificación del registro	Soporte archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja los canales de recogida de reclamaciones y sugerencias.	Papel o informático	DEFENSOR UNIVERSITARIO	6 años
Documento que recoja los canales de publicación de la gestión de las reclamaciones.	Papel o informático	DEFENSOR UNIVERSITARIO	6 años
Documento de reclamación o sugerencia	Papel o informático	DEFENSOR UNIVERSITARIO	6 años
Informe de análisis de las causas de la queja/reclamación o la sugerencia	Papel o informático	DEFENSOR UNIVERSITARIO	6 años
Informe de Resultados	Papel o informático	DEFENSOR UNIVERSITARIO	6 años

8. ANEXOS

- . Tabla de Indicadores según punto 7.1
- . Check-List de documentos a utilizar según punto 7.2

GESTIÓN DE LAS RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS PRESENTADAS AL DEFENSOR UNIVERSITARIO



DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN RELATIVA AL DESARROLLO Y RESULTADOS DEL PLAN DE ESTUDIOS¹.

(CÓDIGO 14)

- OBJETO 2
- ALCANCE Y APLICACIÓN 2
- RESPONSABILIDADES..... 2
- DESARROLLO 2
- DIAGRAMA DE FLUJO 3
- NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA..... 3
- SISTEMA DE SEGUIMIENTO 3

¹ Para la realización de este procedimiento hemos tomado como referencia el realizado por el grupo de Universidades GyA.

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es establecer el modo en que el título oficial hace pública la información actualizada sobre su plan de estudios para el conocimiento de sus grupos de interés.

2. ALCANCE / APLICACIÓN

Alcance:

El alcance de este procedimiento abarca a la gestión de la información a la que se refiere su objeto.

Aplicación:

Este procedimiento aplica a Consejo de Gobierno de la Universidad, responsables del título y servicios administrativos, alumnos, profesores, personal de administración y servicios así como agentes externos a la Universidad Católica San Antonio y a los que pueda afectar la información referente al título.

3. RESPONSABILIDADES

3.1 El equipo directivo del título: elabora el contenido de la información a publicar, propone a quién la dirige, el modo de hacerlo y ejecuta las acciones.

3.2 Comisión de Calidad del Título: aprueba el contenido de la información a publicar, hacer sugerencias al respecto de qué publicar y se responsabiliza del seguimiento.

4. DESARROLLO

4.1. Generalidades.

El equipo directivo del título mantiene informados a los grupos de interés, sobre su estructura organizativa y programas, por lo que publica y revisa periódicamente información actualizada. Se informa sobre:

- La oferta formativa.
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes.
- Los objetivos y la planificación del título.
- Las metodologías de enseñanza-aprendizaje y evaluación (incluidas las prácticas externas).
- Los resultados de la enseñanza (en cuanto al aprendizaje, inserción laboral y satisfacción de los distintos grupos de interés).
- Las posibilidades de movilidad.
- Los mecanismos para realizar alegaciones, reclamaciones y sugerencias

4.2. Obtención de la información.

El equipo directivo del título, con periodicidad anual o ante situaciones de cambio, ha de proponer qué información publica, a qué grupos de interés va dirigida y el modo de hacerla pública. Estas propuestas se remiten al Comité de Calidad del título para su análisis y aprobación.

4.3. Difusión

La Comisión de Calidad del título revisa esta información, comprobando que sea fiable y suficiente, y la pone a disposición del Equipo directivo del título para que sea éste quien se responsabilice de su

difusión y asuma el seguimiento de las acciones.

5. DIAGRAMA DE FLUJO.

(ver flujograma 14 adjunto)

6. NORMATIVA Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las reclamaciones y sugerencias son:

- Normas estatales y autonómicas
- Normativa general de la Universidad
- Normativa de reclamaciones y sugerencias de la Universidad.
- Reglamento del Defensor Universitario
- Ley Orgánica 15/1999 sobre Protección de Datos de Carácter Personal.

7. SISTEMA DE SEGUIMIENTO

Para el seguimiento sólo se tendrá en cuenta el siguiente archivo

7.1 Tabla de indicadores.

IDENTIFICACIÓN DEL REGISTRO	SOPORTE DEL ARCHIVO	RESPONSABLE CUSTODIA	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Acto de la reunión de la dirección del título	Papel o informático	Equipo Directivo	6 AÑOS
Acto de la reunión de la CCT	Papel o informático	Equipo Directivo	6 AÑOS
Información a publicar	Papel o informático	Equipo Directivo	6 AÑOS

