

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Católica San Antonio		Facultad de Ciencias de la Salud	30014005
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica San Antonio			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSE MARIA CAYUELA GARCIA		VICEDECANO GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22990576Y	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ LUIS MENDOZA PÉREZ		PRESIDENTE	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22894000F	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSE MARIA CAYUELA GARCIA		VICEDECANO GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22990576Y	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/N		30107	Murcia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
presidencia@ucam.edu		Murcia	968278853
			FAX
			968278715

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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

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

	En: Murcia, AM 11 de mayo de 2015
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

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

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	15
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
9	141	15
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Católica San Antonio

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
30014005	Facultad de Ciencias de la Salud

1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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

60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	3.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	45.0
RESTO DE AÑOS	3.0	45.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_permanencia_grado_master_2013_2014.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CGD3 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos
CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CGA2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CGC1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
CGC2 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CGC3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CGC4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CGD1 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CGD2 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CGD4 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CGD5 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CGD6 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar

CGD7 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CGE1 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CGE2 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos
CGE3 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población
CGE4 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
CGF2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CGG1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CGG2 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CGG3 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CGG4 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal Implicado en el servicio de restauración
CGH1 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
CT12 - Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.
UCAM1 - Conocer los contenidos fundamentales de la Teología
UCAM2 - Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura
UCAM3 - Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo
UCAM4 - Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe
UCAM5 - Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.
UCAM6 - Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.
UCAM7 - Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética

UCAM8 - Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.
UCAM9 - Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
UCAM10 - Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional
UCAM11 - Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
UCAM12 - Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista
UCAM13 - Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento
UCAM14 - Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad
UCAM15 - Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad
UCAM16 - Analizar el comportamiento humano y social
UCAM17 - Conocer la estructura diacrónica general del pasado
UCAM18 - Conocer la situación cultural y social actual
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
NDS4 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
SP5 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
SP6 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
PR - Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos durante la formación en el Grado, a una actividad profesional específica, relacionada con alguna de las materias o itinerarios específicos que se desarrollen.
TFG - Ser capaz de realizar, presentar y defender de forma individual ante un tribunal, un trabajo original en el que se plasmen alguno de los contenidos relacionados con alguno de los itinerarios específicos que se desarrollen.
NDS19 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
NDS20 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
NDS21 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
NDS22 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
NDS23 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
SP1 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
SP2 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
NDS2 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
NDS3 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
NDS5 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
NDS6 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
NDS7 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
NDS8 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
NDS9 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
NDS10 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
NDS11 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
NDS12 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
NDS13 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

NDS14 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
NDS15 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
NDS16 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
NDS17 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
NDS18 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
SP3 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
SP4 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
H7 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
H8 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
FB2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
FB3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
FB4 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
FB5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
FB6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
FB7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
FB8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
FB9 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
FB10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CA1 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CA4 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CA5 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CA6 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CA7 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
H1 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
H2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
H3 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
H4 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
H5 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
H6 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
NDS1 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

La Secretaría Central de la Universidad proporciona información sobre las características del Grado en Farmacia así como las vías y requisitos de acceso, reguladas en el R.D. 861/2.010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1.393/2.007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales en lo referente al acceso a las enseñanzas oficiales de grado. <http://ucam.edu/admision/admision/proceso-admision>

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

Nota de expediente académico hasta un máximo de 5 puntos, distribuidos de forma siguiente:

Calificación media 5 a 5,5 puntos incluido- 0 puntos

Calificación media 5,5 a 6,0 puntos incluido- 1 punto

Calificación media 6,0 a 6,5 puntos incluido- 2 puntos

Calificación media 6,5 puntos a 7,0 puntos incluido- 3 puntos

Calificación media 7,0 a 7,5 puntos incluido- 4 puntos

Calificación media superior a 7,5 puntos- 5 puntos

Nota por entrevista personal hasta un máximo de 2 puntos y resultado del test psicológico 1 punto

Un tribunal constituido por el equipo directivo de la titulación (Director, Sub-director y Secretario), será el encargado de efectuar dicha entrevista, calificándola entre cero y tres puntos, la media aritmética resultante de las tres calificaciones, será la nota de la entrevista personal teniendo en cuenta el resultado del test psicológico.

Nota por experiencia laboral hasta un máximo de 2 puntos

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

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

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

Perfil de Ingreso:

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

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

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Destacar también que están desarrollados los procedimientos de desarrollo de las funciones del tutor, adjudicación de alumnos, presentación del Servicio a los estudiantes de nuevo ingreso y procedimiento de presentación a sus padres basado en el documento ¿Educar 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.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	82.5

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

La UCAM ha creado la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, integrada por responsables de la Jefatura de Estudios, Vicerrectorado de Alumnado, Vicerrectorado de Ordenación Académica, Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, Secretaría General y Dirección del Título, y ha elaborado la normativa al efecto.

Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en las Enseñanzas de Grado y Postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia publicada en la página web de la UCAM (http://ucam.edu/universidad/normativa/normativa-propia/normativa-academica/Reconocimiento_y_transferencia_creditos.pdf/view), según se establece en el Art. 6 del R.D. 1.393/2.007, de 29 de octubre.

La comisión de reconocimiento del título es la encargada de analizar individualmente todas las solicitudes de reconocimiento en base al expediente académico y las guías académicas correspondientes, así como los certificados que atestigüen la vida laboral del alumno.

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

- a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
 - b) Criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a materias de formación básica, entre enseñanzas de Grado pertenecientes a la misma rama de conocimiento. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder. Serán objeto de reconocimiento la totalidad de los créditos obtenidos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del RD. 1393/2007.
- En cualquiera de estos dos casos el proceso de reconocimiento se establecerá tras un estudio individual del expediente del interesado, valorando las competencias asociadas a las materias objeto de reconocimiento, descritas en las guías docentes correspondientes.
- c) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.
 - d) La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos los cuales computarán a efectos de la obtención de un título oficial; siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
 - e) En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de Grado.
 - f) Reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior. El RD 1618/2011 sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior, que marca un mínimo de 30 y un máximo de 120 ECTS para estudios afines. En el caso del Grado en NHD se identifica al Técnico superior en Dietética como estudio afín al Grado.

La comisión de reconocimiento del Grado ha analizado las competencias y resultados de aprendizaje del título, descritas en el Real Decreto 536/1995 de 7 de abril por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, estableciendo un cuadro de reconocimientos en base a las competencias del Grado en NHD. La comisión de reconocimiento del título considera justificado el reconocimiento de un total de 82.5ECTS del Grado en Nutrición humana y dietética a los titulados en como Técnicos superiores en Dietética.

La acreditación de la experiencia profesional y laboral, podrá acreditarse mediante la aportación de la siguiente documentación:

¿ Informe de la vida laboral.

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

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

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

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

- Actividad profesional en el ámbito clínico: actúa sobre la alimentación de la persona o de diferentes colectivos, ya sean sanos o enfermos, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas. Para establecer posibles reconocimientos de actividades profesionales del ámbito sanitario se respetará en todo caso la regulación establecida en la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. De este modo sólo serán objeto de reconocimiento las actividades del ámbito clínico que sean certificadas por un responsable que cumpla los requisitos legales mínimos para el desempeño de su función sanitaria como dietista-nutricionista o sean resultado de una actividad autónoma debidamente registrada en el caso de los diplomados en Nutrición humana y dietética que acceden al grado.

- Actividad profesional en el ámbito comunitario o de salud pública: actúa en el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública, interviene en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población. Promueve el consumo racional de alimentos adecuados a pautas saludables y participa en el desarrollo de estudios epidemiológicos.
- Actividad profesional en el ámbito docente: participa en la difusión de sus conocimientos dentro de la formación reglada o extraoficial, tanto en el ámbito público como privado.
- Actividad en el ámbito investigador: participa en equipos multidisciplinares de investigación y desarrollo.
- Actividad profesional en el ámbito de la restauración colectiva: participa en la gestión y organización de los servicios así como vigila la adecuación de los menús a los distintos colectivos, la calidad y seguridad de los alimentos empleados e interviene en la formación sobre seguridad alimentaria del personal.
- Actividad profesional en el ámbito de la industria alimentaria: participa en los procesos de innovación de los alimentos y en los proyectos de publicidad y marketing social. Además participa en el asesoramiento legal, científico y técnico en la preparación e interpretación de informes y expedientes administrativos en materia alimentaria.
- Actividad profesional en el ámbito de la seguridad alimentaria evalúa el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc., e identifica las posibles causas de deterioro de los alimentos y establece mecanismos de trazabilidad.

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

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

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Elaboración de la memoria del Trabajo Fin de Grado.
Preparación de la defensa pública del TFG
Defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal
Lección magistral
Seminarios y prácticas
Tutorización
Evaluación
Estudio personal
Realización de trabajos
Tutorías de prácticas en centros de sanitarios y empresas
Practicum: Realización de las prácticas en centros de trabajo
Elaboración de la memoria final de prácticas
Seminarios formativos sobre metodología del TFG
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.
Practicum: realización de prácticas en centros de trabajo. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio. Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas. Se realizaran en centros sanitarios, clínicas privadas de dietética, empresas alimentarias o centros de investigación.
Tutorías de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.
Defensa del TFG ante un tribunal académico. El trabajo será defendido mediante una exposición con apoyo de material audiovisual durante un tiempo predeterminado ante un tribunal compuesto por tres profesores del grado con experiencia en la materia tratada.

Seminarios formativos para la realización del TFG. Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Máster en el último cuatrimestre del Grado en Farmacia bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado, donde tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante este periodo. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.		
Preparación de la defensa pública del TFG: El alumno tendrá que preparar la exposición pública de la defensa de su TFM bajo la tutorización de su director.		
Memoria final de prácticas: A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Examen Presencial		
Actividades on-line		
Trabajos		
Evaluación del contenido y presentación escrita del TFG		
Evaluación de la presentación oral y defensa del TFG por parte de un tribunal		
Memoria sobre el trabajo realizado durante el periodo de prácticas.		
Informe del tutor de prácticas en centros externos		
5.5 NIVEL 1: Formación básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
12		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biología Celular		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
-Diferenciar entre célula eucariota y procariota.		

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

5.5.1.3 CONTENIDOS

BIOLOGÍA CELULAR CONTENIDO TEORICO

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

CONTENIDO PRACTICO

Práctica 1. Manejo del microscopio óptico. Frotis de sangre. Comparación de células muertas de corcho y células vivas de sangre.
Práctica 2. Observación de células epiteliales: Epitelio de la mucosa bucal y epidermis de cebolla.
Práctica 3. Observación de plastos: Cloroplastos de hoja de espinaca. Cromoplastos de tomate (*Lycopersicon esculentum*). Leucoplastos de patata (*Solanum tuberosum*).
Práctica 4. Mitosis. Observación de las distintas fases de la mitosis en células meristemáticas de raíz de cebolla (*Allium cepa*). Tinción con orceína acética-clorhídrica. Observación de células de epidermis de cebolla.
Práctica 5. Extracción y purificación de ADN de acelgas.

MICROBIOLOGÍA

CONTENIDO TEORICO

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGC4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

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

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

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

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

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CA6 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	58	100
Seminarios y prácticas	46	100
Tutorización	7	100
Evaluación	9	100
Estudio personal	60	0
Realización de trabajos	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este		

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Estructura y función del cuerpo humano		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Anatomía humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Utilizar correctamente la terminología anatómica específica. -Relacionar entre sí las diferentes estructuras que forman un aparato o sistema para que se exprese la anatomía funcional de una estructura viva. -Componer un aparato o sistema a partir de las distintas estructuras que lo forman. -Aplicar el conocimiento de las partes para construir y conseguir un todo morfológico y funcional. -Resumir los aspectos morfológicos más importantes de un aparato o sistema. -Demostrar que se han adquirido los conocimientos fundamentales en base al material facilitado y a la información para su búsqueda. -Identificar y topografiar los órganos y sistemas corporales en los periodos: embrionario y fetal; niñez; adolescencia; adulto y anciano. -Explicar los cambios que se producen en la anatomía humana normal a lo largo de la vida en los tejidos y estructuras corporales. -Identificar los reparos anatómicos y todas aquellas estructuras morfológicas que se detectan en una exploración visual. -Distinguir cuando las estructuras anatómicas no tienen una morfología normal. -Comparar y distinguir la anatomía normal, de una variante anatómica de la normalidad o de una alteración patológica. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>ANATOMÍA CONTENIDO TEÓRICO Terminología, lenguaje y Nómina anatómica. Posición anatómica. Planos anatómicos. Términos de relación y movimiento. Concepto de tejido. Tejido epitelial. Epitelio de revestimiento y glandular. Glándulas endocrinas y exocrinas. Estudio histológico del tejido conjuntivo, óseo y cartilaginoso. Estudio histológico del tejido adiposo. Estudio histológico del tejido muscular. Estudio histológico del tejido nervioso. Osteología y articulaciones de la región raquídea, torácica, cintura pelviana y miembros. Musculatura del tronco, miembro superior e inferior. Cavidad abdominal. Peritoneo y cavidad peritoneal. Bazo. Sistema digestivo. Tubo digestivo: esófago abdominal, estómago, intestino delgado e intestino grueso. Sistema digestivo. Glándulas anexas: páncreas e hígado. Vías biliares. Sistema portal. Visceras retroperitoneales. Visceras del cuello: laringe y faringe. Círculo linfático faríngeo. Glándulas tiroideas y paratiroides. Sistema vascular cervical. Visceras de la cavidad torácica. Mediastino, límites y contenido. Corazón y pericardio. Visceras de la cavidad torácica. Pulmones y pleura. Árbol bronquial. Visceras pélvicas: vejiga urinaria, recto, aparato genital masculino y femenino. Cráneo. Esqueleto del cráneo. Senos paranasales. Articulación temporo-mandibular. Sistema dentario. Dentición temporal, mixta y permanente. Musculatura de la cabeza. Cavidad bucal. Límites y contenido. Glándulas salivares. Sistema vascular cefálico. Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso periférico. Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso central.</p>		

Anatomía descriptiva y funcional del sistema nervioso autónomo o vegetativo.
Órganos de los sentidos. Sentido del tacto, olfato, gusto, vista, oído y equilibrio.

CONTENIDO PRÁCTICO

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

FISIOLOGÍA HUMANA

CONTENIDO TEÓRICO

- Concepto de fisiología. Sistemas funcionales. Concepto de homeostasis.
- Membrana y potenciales celulares.
- Impulso nervioso, sinapsis y neurotransmisores.
- Músculo esquelético y contracción muscular.
- Hígado, bilis y páncreas exocrino.
- Digestión y absorción de nutrientes.
- Composición de la sangre: glóbulos rojos y blancos.
- Anatomía funcional del corazón y vasos.
- Hemodinámica, gasto cardíaco y retorno venoso.
- Actividad eléctrica y mecánica del músculo cardíaco.
- Estructura del sistema respiratorio.
- Mecánica de la respiración: volúmenes y capacidades pulmonares.
- Intercambio de gases y relación ventilación - perfusión.
- Introducción. Anatomía funcional. La nefrona.
- Líquidos corporales y depuración renal.
- Filtración glomerular. Reabsorción y secreción.
- Equilibrio iónico renal y regulación del equilibrio ácido - base.
- Fisiología endocrina: relación hipotálamo - hipófisis. Hipófisis anterior y posterior.
- Hormonas tiroideas.
- Hormonas suprarrenales.
- Páncreas endocrino y regulación metabólica del calcio y del fósforo.
- Neuronas y glías: funciones cerebrales superiores.
- Sistema nervioso autónomo, actividad motora y refleja.
- Funciones del hipotálamo en relación con la sensación de hambre y saciedad.

CONTENIDO PRÁCTICO

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
NDS4 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
FB2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	60	100
Seminarios y prácticas	46	100
Tutorización	6	100
Evaluación	8	100
Estudio personal	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Química y bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química y bioquímica de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Conocer los principios básicos de Química Orgánica e Inorgánica. -Integrar las bases químicas de procesos biológicos y tecnológicos (nomenclatura y formulación, constitución, transformaciones y propiedades de la materia...).</p>		
<p>-Comprender los problemas relacionados con las transformaciones químicas de los componentes de los alimentos dentro del propio alimento y en el interior del organismo humano. -Conocer de la nomenclatura química de los componentes naturales y de síntesis de los alimentos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>QUÍMICA GENERAL CONTENIDO TEÓRICO</p> <p>Tabla periódica y enlace químico. Introducción a la Química Orgánica. Disoluciones. Termoquímica y cinéticoquímica. Equilibrio químico.</p> <p>CONTENIDO PRÁCTICO</p>		

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

BIOQUÍMICA

CONTENIDO TEÓRICO

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

CONTENIDO PRÁCTICO

- Práctica 1. Determinación de glucosa por el método de glucosa oxidasa-peroxidasa.
Práctica 2: Ley de Lambert-Beer.
Práctica 3. Cinética enzimática: Valoración de polifenol oxidasa.
Práctica 4. Electroforesis en geles de poliacrilamida.
Práctica 5. Determinación cuantitativa de proteínas. Método Bradford.

QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

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

CONTENIDO PRÁCTICO

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGC1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
FB7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CA1 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CA5 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	97	100
Seminarios y prácticas	56	100
Tutorización	13	100
Evaluación	14	100
Estudio personal	189	0
Realización de trabajos	81	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se		

pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Psicología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Psicología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Conocer las distintas perspectivas psicológicas que intervienen en el ámbito de la selección alimentaria. -Conocer y aplicar elementos básicos de entrevista entre nutricionista-paciente que facilite el cambio conductual de comportamientos disruptivos. -Trabajar la aplicación de herramientas que permitan el diagnóstico y la evaluación previa a la intervención educacional. -Conocer el tratamiento multidisciplinar necesario para llevar a cabo en las distintas patologías alimentarias y su derivación a otro profesional. -Conocer los aspectos básicos en técnicas de modificación de conducta y su aplicación respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. -Analizar la influencia de los medios de comunicación y la publicidad en la aparición de los Trastornos de Conducta Alimentaria. -Crear programas de intervención social. -Establecer criterios de comunicación efectiva que permitan una adecuada relación terapéutica entre nutricionista-paciente. -Saber reconocer y diferenciar entre emociones y sentimientos, así como su aplicación al ámbito social.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<u>CONTENIDO TEORICO</u>		
<p>Introducción a la psicología. Concepto, escuelas y métodos. Psicología de la emoción. Aprendizaje Cooperativo La entrevista motivacional Teoría y modelos conceptuales de modificación de conducta. Aspectos psicosociales de las distintas patologías alimentarias Influencia de los medios de comunicación en el desarrollo de patologías alimentarias..</p>		
<u>CONTENIDO PRACTICO</u>		
<p>Práctica 1. Visionado de la película Super Size Me. Práctica 2. Determinar estilos y estrategias de afrontamiento. Práctica 3. Atribuciones causales y procesos afectivo – motivacionales. Práctica 4. Visionado documental: 21 días sin comer. Práctica 5. Técnicas de relajación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		

CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	35	100
Seminarios y prácticas	10	100
Tutorización	11	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	90.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	30.0
NIVEL 2: Estadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Interpretar los resultados de análisis estadísticos relacionados con la nutrición, alimentación y aspectos sanitarios. -Utilizar la metodología y los diseños experimentales apropiados en estudios nutricionales.</p> <p>-Agrupar y representar gráficamente variables cualitativas y cuantitativas.</p> <p>-Conocer las principales medidas descriptivas de una variable estadística.</p> <p>-Conocer los fundamentos de la probabilidad.</p> <p>-Identificar y utilizar los principales modelos probabilísticos.</p> <p>-Conocer y utilizar los principios básicos en inferencia estadística para la actividad investigadora en materia sanitaria y nutricional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<u>CONTENIDO TEORICO</u>		
<p>Introducción: Definición y aplicación de la Estadística en Ciencias de la Salud.</p> <p>Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias.</p> <p>Medidas descriptivas de una variable estadística.</p> <p>Fundamentos de probabilidad.</p> <p>Algunos modelos probabilísticos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGH1 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
SP2 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
FB3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.		
FB8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	20	100
Seminarios y prácticas	32	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis,		

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Antropología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
ECTS NIVEL2	6	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: Alimentación y cultura

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimstral

DESPLIEGUE TEMPORAL

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>CONTENIDO TEÓRICO</u> Introducción nutrición y alimentación La alimentación en la evolución humana I La alimentación en la evolución humana II El comportamiento alimentario La alimentación en las bases del sistema económico y social El comensal del siglo XXI Trastornos del comportamiento alimentario</p> <p><u>CONTENIDO PRÁCTICO</u> Seminario 1. La antropología de la alimentación Seminario 2. Antropología física Seminario 3. La obesidad desde las ciencias sociales Seminario 4. La investigación en ciencias sociales</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		

CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT12 - Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
FB5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
FB8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
FB10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	30	100
Seminarios y prácticas	20	100
Tutorización	5	100
Evaluación	5	100
Estudio personal	70	0
Realización de trabajos	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0

Trabajos	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de los alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Composición y calidad de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	9	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bromatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Analisis de alimentos		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	4,5	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Análisis sensorial de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	4,5	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Analizar los principales los procesos de obtención de los alimentos relacionándolos adecuadamente con la composición de los mismos. -Preparar presentaciones y exponerlas en público utilizando terminología específica de ciencia de los alimentos. -Conocer la composición y el valor nutritivo de los alimentos. -Saber que propiedades físico-químicas tiene cada alimento y aplicarlo al control de calidad. -Conocer los procesos básicos de obtención de alimentos. 		

- Comprender la importancia del muestreo y saber aplicar diferentes procesos de tratamiento de muestra para acondicionarla al proceso de medida.
- Describir cómo se ha de realizar la conservación y el almacenaje de la muestra desde su toma hasta que empieza el proceso analítico.
- Saber aplicar la teoría de errores y la estadística a la metodología química.
- Saber expresar e interpretar los resultados analíticos obtenidos.
- Desarrollar el sentido crítico que permita seleccionar, ante un problema determinado, el procedimiento a emplear y las técnicas analíticas adecuadas que aseguren la calidad esperada en los resultados.
- Aplicar procedimientos estándares de ensayo de análisis de alimentos.
- Realizar con precisión los cálculos de concentraciones de especies químicas en alimentos.
- Expresar los resultados analíticos de forma correcta y en unidades del sistema internacional

5.5.1.3 CONTENIDOS

BROMATOLOGÍA CONTENIDO TEÓRICO

Bromatología.
Los alimentos.
Calidad de los alimentos.
Propiedades sensoriales de los alimentos.
Estabilidad de los alimentos.
Aditivos alimentarios.
Leche y derivados lácteos.
Productos lácteos.
Huevo y ovoproductos
Pescados y mariscos
Frutos secos.
Productos cárnicos
Grasas y aceites.
Hortalizas y verduras
Legumbres
Frutas y productos derivados.
Azúcares y miel.
Bebidas alcohólicas.
Café, té, cacao y productos derivados.

CONTENIDO PRÁCTICO

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

ANÁLISIS DE ALIMENTOS CONTENIDO TEÓRICO

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

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1. Determinación de componentes mayoritarios en alimentos: humedad por desecación en estufa; cenizas y grasa por el método de Soxhlet.
Práctica 2. Determinación de almidón en productos cárnicos.
Práctica 3. Determinación cromatográfica de ácidos grasos, acidez e índice de peróxidos en aceites vegetales.
Práctica 4. Detección de cafeína en bebidas por cromatografía.
Práctica 5. Determinación volumétrica de vitamina C y carotenoides totales (provitamina A), en zumos comerciales.
Práctica 6. Investigación de aditivos: colorantes, agua oxigenada, ácido bórico y edulcorantes artificiales en diferentes alimentos.
Práctica 7. Detección de alérgenos en alimentos mediante inmunoensayo.

ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS CONTENIDO TEÓRICO

Introducción al análisis sensorial.
Los sentidos humanos.
La percepción sensorial.
Umbrales sensoriales.
Metodología general del análisis sensorial.
Preparación de una prueba sensorial.

Selección y entrenamiento de un panel de catadores.
Pruebas sensoriales.
Análisis sensorial descriptivo.
Pruebas con consumidores.
Análisis sensorial de diversos productos.
Publicaciones. Casos prácticos. Desarrollo e investigación.

CONTENIDO PRÁCTICO

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGC1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

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

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

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

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

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

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

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

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

CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

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

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

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

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

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CA4 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.		
CA5 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
H6 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	58	100
Seminarios y prácticas	70	100
Tutorización	10	100
Evaluación	12	100
Estudio personal	93	0
Realización de trabajos	64.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Tecnología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología de los alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología culinaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

5.5.1.3 CONTENIDOS

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDO TEÓRICO

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

CONTENIDO PRÁCTICO

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

TECNOLOGÍA CULINARIA

CONTENIDO TEÓRICO

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

CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Estudio de las transformaciones que sufren los alimentos durante el cocinado así como, la influencia que factores como el tiempo, la temperatura y procedimiento culinario empleado tienen sobre sus características organolépticas.
 Práctica 2: Elaboración de diferentes preparaciones culinarias (espumas, geles).

Práctica 3: Tecnología culinaria del huevo. Aplicación culinaria de las propiedades coagulante, emulsionante y espumante del huevo.
Práctica 4: Tecnología culinaria de la harina.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CGC1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CGC2 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CGG3 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

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

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

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

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

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

CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

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

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

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

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

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CA4 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.		
CA6 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CA7 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	43	100
Seminarios y prácticas	48	100
Tutorización	6	100
Evaluación	8	100
Estudio personal	42.5	0
Realización de trabajos	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		

NIVEL 2: Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	28,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		12
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición Clínica I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición Clínica II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición y deporte		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Contextualizar la terminología específica en el campo de las ciencias de la nutrición y de la alimentación. -Analizar las principales consecuencias fisiológicas y metabólicas del defecto o exceso de macronutrientes y micronutrientes. -Identificar las funciones energéticas y estructurales de los macronutrientes y micronutrientes. -Describir los procesos metabólicos que tienen lugar en los periodos posabsortivo e interdigestivo. -Analizar los diferentes sistemas de regulación del hambre y la saciedad. -Conocer los cambios fisiológicos que se producen en cada una de las etapas de la vida. -Conocer la relación entre crecimiento y nutrición. -Saber la composición de la leche materna y sus beneficios. -Establecer las pautas de inicio de la alimentación complementaria. -Conocer las recomendaciones dietéticas en cada etapa de la vida, desde la pregestación hasta la vejez. -Plantear y resolver adecuadamente diversos problemas del ámbito nutricional clínico. -Resolver problemas nutricionales por exceso. Obesidad. -Resolver problemas nutricionales por defecto. Desnutriciones. -Plantear soluciones nutricionales en el ámbito de los recursos seleccionados para tal fin. -Plantear soportes nutricionales dietoterápicos en base a sus patologías y fines terapéuticos propuestos. -Resolver problemas de adaptación. -Conocer al deportista desde un punto de vista bioquímico y fisiológico, lo que llevará a un mayor entendimiento del especial funcionamiento de los diferentes sistemas que constituyen la fisiología del deportista. -Exponer de forma clara las recomendaciones nutricionales a los deportistas. -Emplear de forma adecuada la terminología científica específica de la nutrición deportiva. -Comprender textos científicos relacionados con la materia, pudiendo discernir, tras un adecuado entendimiento de la materia, entre ciencia y pseudo-ciencia. -Aplicar los conocimientos teóricos dentro del campo del rendimiento deportivo. -Adquirir la capacidad para determinar las especiales necesidades del deportista de forma individualizada. -Resolver adecuadamente los diversos problemas asociados al comportamiento alimentario. -Conocer las bases psicológicas que acontecen en las elecciones alimentarias y en los trastornos de la alimentación. -Conocer los fundamentos psiquiátricos que acontecen en cualquier trastorno del comportamiento alimentario. 		

5.5.1.3 CONTENIDOS

NUTRICIÓN HUMANA

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

NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

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

NUTRICIÓN CLÍNICA I

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

NUTRICIÓN CLÍNICA II

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

NUTRICIÓN Y DEPORTE

Sistemas energéticos durante el ejercicio.
Estado ácido-base: acidosis metabólica del deportista.
Músculo esquelético. Contracción muscular.
Respuesta y adaptación cardiovascular al ejercicio.
Respuesta y adaptación respiratoria al ejercicio.
Consumo de oxígeno: bases y aplicaciones.
Regulación térmica y ejercicio.
Respuesta y adaptación hematológica al ejercicio.
Respuesta y adaptación gastrointestinal al ejercicio.
Regulación hormonal del ejercicio.
Alimentación del deportista.
Valoración nutricional.
Hidratos de carbono y rendimiento deportivo.
Lípidos y rendimiento deportivo.
Proteínas y rendimiento deportivo.
Vitaminas y minerales y rendimiento deportivo.
Necesidades hídricas en el deportista.
Dietas pre, per y post-competitivas.

<p>Nutrición en deportes de especial requerimiento. Requerimientos por deportes. Alimentación en el niño deportista. Alimentación en el deportista veterano. Nutrición y la Triada de la mujer deportista. Ayudas ergogénicas.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CGA2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CGC3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CGD1 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CGD2 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CGD4 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CGD5 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
NDS4 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
NDS19 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
NDS20 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
NDS21 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
NDS22 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
NDS23 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
NDS2 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
NDS3 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
NDS5 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
NDS6 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
NDS7 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
NDS8 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
NDS9 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
NDS10 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
NDS11 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
NDS16 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
NDS18 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
FB7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
NDS1 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	161	100
Seminarios y prácticas	84	100
Tutorización	19	100
Evaluación	21	100
Estudio personal	307.5	0
Realización de trabajos	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el		

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Dietética

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	18

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: Dietética

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietética Aplicada I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietética Aplicada II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Realizar dietas equilibradas para los diferentes tipos de población. -Calcular las necesidades calóricas de cada persona. -Realizar entrevistas adecuadas para poder detectar el tipo de alimentación que realiza la población. -Plantear una encuesta para obtener la mayor información posible. -Realizar una historia clínica completa e interpretarla. -Conocer la metodología de ciencias de la salud. -Distribuir el número de ingestas y las necesidades calóricas de un individuo en función de sus características personales, profesionales y sus hábitos de vida. -Calcular las necesidades calóricas individuales de cada paciente. -Plantear objetivos específicos en cuanto a hábitos alimentarios de cada paciente. -Establecer pautas dietéticas para individuos concretos. -Realizar modificaciones dietéticas en función de las necesidades individuales del paciente. -Diseñar programas de intervención nutricional para individuos o colectividades. -Detectar posibles déficits nutricionales. -Plantear y resolver adecuadamente diversos problemas del ámbito nutricional clínico. -Resolver problemas nutricionales por exceso. Obesidad. -Resolver problemas nutricionales por defecto. Desnutriciones. -Plantear soluciones nutricionales en el ámbito de los recursos seleccionados para tal fin. -Plantear soportes nutricionales dietoterápicos en base a sus patologías y fines terapéuticos propuestos. -Resolver problemas de adaptación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DIETÉTICA</p> <p>Introducción a la Dietética. Valoración Nutricional. Análisis de la composición corporal. Guías Alimentarias: redacción y elaboración. Tablas de composición de alimentos. Raciones de alimentos. Tablas de intercambios de nutrientes. Dieta saludable para la población general. Soportes informáticos relacionados con la nutrición y dietética.</p> <p>DIETÉTICA APLICADA I</p> <p>Introducción general. Elaboración de dietas en la mujer gestante Elaboración de dietas en la infancia Elaboración de dietas en el adulto Elaboración de dietas en la edad avanzada Elaboración de dietas modificadas en el contenido energético Elaboración de dietas modificadas en el contenido hidrogenocarbonato Elaboración de dietas modificadas en el contenido lipídico Elaboración de dietas modificadas en el contenido proteico Elaboración de dietas modificadas en el contenido mineral Dietas Alternativas</p> <p>DIETÉTICA APLICADA II</p> <p>Valoración y realización de casos prácticos para conocer el estado nutricional en el aspecto patológico clínico. Valoración y búsqueda de datos con evidencia científica. Valoración de requerimientos calóricos y de los distintos macronutrientes. Casos clínicos. Realización de dietas en textura modificada. Casos clínicos. Realización de dietas en la Enfermedad Inflamatoria Intestinal. Casos clínicos. Realización de dietas de Diabetes tipo 1 y Tipo 2. Casos clínicos. Valoración del tipo y grado de disfagia.(Control Volumen Viscosidad) Casos clínicos. Realización de dietas en Nutrición y cáncer. Casos clínicos. Realización de Dietas en la Obesidad. Dietas hipocalóricas. Casos Prácticos. Realización de dietas en metabulopatías. Fenilcetonuria, , Enfermedad de Jarabe de Arce, Glucogenosis, Enfermedades del Ciclo de la Urea. Casos clínicos.</p>		

Realización de dietas en dislipemias. Hipercolesterolemias, hipertrigliceridemias. Casos clínicos.
Realización de dietas en Insuficiencia Hepática. Casos clínicos.
Realización de dietas en Insuficiencia Renal. Casos clínicos.
Utilización y seguimiento en Nutrición Enteral. Casos clínicos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGD3 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

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

CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CGC3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CGD5 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética

CGG1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

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

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

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

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

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

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

CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
NDS4 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
NDS20 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
NDS21 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
NDS22 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
NDS23 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
NDS2 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
NDS3 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
NDS5 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
NDS6 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
NDS7 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
NDS8 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
NDS9 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
NDS10 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
NDS11 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
NDS12 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
NDS13 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
NDS16 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
NDS17 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.		
FB8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CA1 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CA5 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
NDS1 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	42	100
Seminarios y prácticas	108	100
Tutorización	14.5	100
Evaluación	15.5	100
Estudio personal	180	0
Realización de trabajos	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

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

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Fisiopatología y farmacología aplicada

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Según Asignaturas
ECTS NIVEL 2	21

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica Clínica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
4,5		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiopatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Farmacología aplicada		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alteraciones del comportamiento alimentario		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	4,5	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, especialmente médicos y farmacéuticos, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. -Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, en materia sanitaria y nutricional. -Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. -Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. -Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. -Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. 		

- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición (anemia, celiacía, obesidad, diabetes, patología cardiovascular, etc).

5.5.1.3 CONTENIDOS

BIOQUÍMICA CLÍNICA

Alteraciones bioquímicas del metabolismo glucídico: Hiperglucemia e Intolerancias glucídicas. Hipoglucemia.
 Alteraciones bioquímicas del metabolismo lipídico: Lípidos y lipoproteínas plasmáticas como marcadores de aterosclerosis. Trastornos endógenos del metabolismo de las lipoproteínas plasmáticas. Lipidosis
 Alteraciones bioquímicas del metabolismo proteico: Aminoacidopatías y acidemias orgánicas. Alteraciones del catabolismo de los aminoácidos aromáticos. Defectos del ciclo de la urea y alteraciones relacionadas causantes de hiperamonemia. Alteraciones del metabolismo de los aminoácidos ramificados. Defectos del metabolismo de los aminoácidos azufrados. Alteraciones del metabolismo de la histidina. Alteraciones del metabolismo de alanina. Alteraciones de las catecolaminas y de la serotonina.
 Alteraciones del metabolismo de las purinas y pirimidinas
 Alteraciones bioquímicas del metabolismo del calcio, fosfato y magnesio
 Alteraciones bioquímicas del metabolismo del hierro y de la hemoglobina
 Alteraciones bioquímicas asociadas a: malnutrición proteica, estados hipercatabólicos y obesidad.
 Control bioquímico clínico de la nutrición artificial
 Alteraciones bioquímicas nutricionales relacionadas con las vitaminas

FISIOPATOLOGÍA

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

FARMACOLOGÍA APLICADA

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

ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CGD3 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos
CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CGA2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CGD2 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CGD4 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CGD5 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CGE3 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
NDS4 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
SP6 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
NDS19 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
NDS21 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
NDS22 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
NDS23 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
NDS2 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
NDS3 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
NDS6 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
NDS8 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
NDS9 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
NDS10 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
NDS11 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
NDS13 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
NDS16 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
FB1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
FB2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
FB4 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
FB7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
FB8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
FB10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
NDS1 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	117	100
Seminarios y prácticas	60	100
Tutorización	15	100
Evaluación	18	100
Estudio personal	232	0
Realización de trabajos	83	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		

<p>Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.</p>		
<p>Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.</p>		
<p>Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.</p>		
<p>Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.</p>		
<p>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</p>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
<p>5.5 NIVEL 1: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad</p>		
<p>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</p>		
<p>NIVEL 2: Inocuidad alimentaria</p>		
<p>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</p>		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	13,5	
<p>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</p>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
4,5		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<p>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</p>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Higiene de Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Toxicología alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
4,5		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de la seguridad alimentaria		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Identificar los principales factores que provocan la aparición de enfermedades relacionadas con los alimentos. -Conocer los procedimientos básicos que sirven de base a los códigos de buenas prácticas en la producción de alimentos. -Conocer los principales sistemas de calidad de aplicación al sector alimentario. -Conocer y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. -Conocer los principios básicos del Análisis de Riesgos. -Valorar la importancia de la trazabilidad y su aplicación en seguridad alimentaria. -Identificar los principales factores que provocan la aparición de enfermedades relacionadas con los alimentos. -Conocer los procedimientos básicos que sirven de base a los códigos de buenas prácticas en la producción de alimentos. -Conocer los principales sistemas de calidad de aplicación al sector alimentario. -Conocer y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. -Conocer los principios básicos del Análisis de Riesgos. -Valorar la importancia de la trazabilidad y su aplicación en seguridad alimentaria. -Conocer el sistema de trazabilidad. -Conocer las fuentes legales de criterios microbiológicos de alimentos. -Interpretar los programas de muestreo de aplicación en alimentos. -Analizar los factores contribuyentes y desencadenantes de los procesos de contaminación de los alimentos. -Conocer los fundamentos de la microbiología predictiva. -Aplicar las principales técnicas de análisis microbiológico. -Valorar las estrategias de protección del consumidor en materia alimentaria. -Conocer la evolución de los datos epidemiológicos y valorar el impacto de las modificaciones incluidas en materia de seguridad alimentaria.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>HIGIENE</p> <p><u>CONTENIDO TEÓRICO</u> Introducción a la higiene de alimentos. Introducción a la seguridad alimentaria. Principales peligros vehiculados por los alimentos. Peligros biológicos. Métodos de control: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Higiene de los productos de origen animal Higiene de alimentos vegetales</p> <p><u>CONTENIDO PRÁCTICO</u></p> <p>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.</p> <p>TOXICOLOGÍA <u>CONTENIDO TEÓRICO</u> Introducción. Concepto de Toxicología alimentaria. Toxicología y alimentación. Principios generales de la Toxicología.</p>		

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

CONTENIDO PRÁCTICO

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

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CGC4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente

CGG1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

CGG2 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

CGG3 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

CGG4 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal Implicado en el servicio de restauración

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

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

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

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

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
H8 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CA6 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
H1 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
H2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
H3 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.		
H4 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
H5 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.		
H6 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	53	100
Seminarios y prácticas	62	100
Tutorización	8	100
Evaluación	12	100
Estudio personal	130.5	0
Realización de trabajos	72	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación		

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Restauración Colectiva

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: Restauración Colectiva

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Distinguir entre los diferentes servicios de restauración existentes. -Diseñar un plan de APPCC. -Elaborar una hoja de costes de una elaboración culinaria. -Identificar los riesgos/peligros existentes en una instalación o proceso dedicado a la elaboración o servicio de comidas. -Poner y servir una mesa de manera correcta según el tipo de comida del que se trate.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>CONTENIDO TEÓRICO</u></p> <p>Introducción. Definición. Tipos. Evolución y situación actual. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Principio de marcha adelante. Características de las distintas zonas de la industria de la restauración colectiva. Condiciones Higiénico-Sanitarias de los establecimientos de restauración. Tipos de cocinas. Cocina en cadena caliente, fría, envasado al vacío. Los alimentos preparados. Concepto y clasificación. Requisitos de las comidas preparadas. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta. Envasado y etiquetado. Normas microbiológicas. Aplicación del Sistema APPCC. Diagrama de flujo de los establecimientos. Limpieza y desinfección. Características de la suciedad. Estrategias de limpieza y desinfección. Control DDD. Los manipuladores de alimentos.</p> <p><u>CONTENIDO PRÁCTICO</u></p> <p>Práctica 1. Elaboración de un plan de APPCC de un plato elaborado en caliente. Práctica 2. Nuevas técnicas y aplicaciones culinarias Práctica 3. Protocolo y decoración de platos Práctica 4. Visita a una empresa de restauración colectiva</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente		
CGG1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación		
CGG2 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados		
CGG4 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal Implicado en el servicio de restauración		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

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

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

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

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

CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

CT12 - Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

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

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

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

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

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

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

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

H3 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	30	100
Seminarios y prácticas	22	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	60	0
Realización de trabajos	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

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

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	4,5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Conocer las fuentes legislativas relacionadas con la seguridad alimentaria. -Diferenciar las distintas normas del sistema legislativo. -Conocer el proceso de preparación de los textos legislativos. -Conocer las aplicaciones de los principios de seguridad alimentaria relacionados con la identificación de los alimentos y la gestión de situaciones de riesgo. -Conocer los principales contenidos de los códigos de alimentos, CAE y Codex Alimentarius. -Identificar las normas de obligado cumplimiento que afectan a la seguridad de los alimentos, a su etiquetado y comercialización. -Reconocer los sistemas de normas de calidad de carácter voluntario. -Conocer las fuentes legislativas relacionadas con la publicidad y las alegaciones nutricionales de los alimentos. -Conocer los objetivos y principales contenidos del sistema de autorregulación de la publicidad de los productos alimentarios (código PAOS). -Conocer la legislación relacionada con el etiquetado nutricional de los alimentos. -Conocer e interpretar los principales contenidos de la ley general de defensa de los consumidores relacionados con el consumo de alimentos. -Conocer los sistemas de protección de los consumidores de alimentos. -Conocer los principales aspectos relacionados con el control de los alimentos y las herramientas para el cumplimiento de la legislación alimentaria. -Analizar la importancia del registro general sanitario de los alimentos como protección del consumidor. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> El Derecho alimentario. El Derecho Alimentario y los tipos de disposiciones legislativas. Seguridad alimentaria en la UE. Trazabilidad de los alimentos. Sistemas de alerta rápida, gestión de crisis y sistemas de emergencia. Legislación sobre Higiene de los alimentos. Legislación sobre aditivos alimentarios y materiales en contacto con los alimentos Información al consumidor Legislación sobre controles oficiales alimentarios Jurisprudencia en Derecho alimentario 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente		
CGF2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
H7 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
H8 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
H1 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
H2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
H5 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.		
H6 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	17	100
Seminarios y prácticas	20	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	44.5	0
Realización de trabajos	22	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental		

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Desarrollo de Nuevos Alimentos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	4,5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

NIVEL 3: Desarrollo de Nuevos alimentos

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
4,5		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Aplicar los aspectos nutricionales y tecnológicos en el diseño de nuevos alimentos. -Analizar y evaluar riesgos alimentarios a partir del conocimiento de los métodos más avanzados en control, calidad y seguridad alimentaria. -Participar y asesorar científica y tecnológicamente en el proceso de innovación y diseño de nuevos productos en la industria alimentaria o afines. -Conocer las propiedades terapéuticas de las plantas para aprovecharlas en beneficio de la salud. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción al "Desarrollo de Alimentos". Departamento de investigación y desarrollo. Funciones y usos de una planta piloto. Alimentos funcionales. Microorganismos probióticos en el desarrollo de nuevos productos. Uso de fitoquímicos en el diseño de nuevos alimentos. Papel de la gastronomía tradicional en el desarrollo de nuevos productos. Durabilidad y vida útil de un nuevo producto. Métodos de conservación no térmica aplicados al desarrollo de nuevos productos. La seguridad alimentaria en el desarrollo de un nuevo producto. Aspectos legales en el desarrollo de nuevos productos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CGC1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente		
CGF2 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CGG3 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
H7 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
CA1 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CA2 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CA3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CA6 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CA7 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
H6 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	20	100
Seminarios y prácticas	17	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	47	0
Realización de trabajos	20.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

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

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

NIVEL 2: Economía y gestión empresarial

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	4,5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
NIVEL 3: Economía y gestión empresarial		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		4,5
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>CONTENIDO TEÓRICO Introducción a la Economía. Introducción a la Empresa. Los mercados. Análisis de la Oferta. Los Costes Comercialización. Financiación, Contabilidad y Fiscalidad</p> <p>CONTENIDO PRÁCTICO</p> <p>Práctica 1. Macromagnitudes y crecimiento. Práctica 2. El dinero. Práctica 3. La globalización de la economía. Práctica 4. El comercio internacional. Práctica 5. Economía del medio ambiente. Práctica 6. Estudios de mercado. Práctica 7. Evaluación financiera de inversiones. Práctica 8. Contabilidad. Lectura de balances. Práctica 9. Proyecto empresarial.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		

CGF1 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT12 - Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
H7 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
H2 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
H5 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	16	100
Seminarios y prácticas	21	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100
Estudio personal	43.5	0
Realización de trabajos	24	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el		

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

5.5 NIVEL 1: Salud pública y nutrición comunitaria

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Salud Pública y nutrición comunitaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	18

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

No	No	
NIVEL 3: Salud Pública		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Educación nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición comunitaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimstral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Identificar las diferentes organizaciones y sistemas de salud nacional e internacional y las principales políticas de salud a nivel nacional y comunitario. -Describir e identificar los principales factores (genéticos, hábitos alimentarios, estilo de vida, etc.) que influyen en el estado nutricional de la población. -Describir proyectos y programas relacionados con la alimentación-nutrición, de prevención de enfermedad y protección -promoción de la salud. -Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas nutricionales. -Intervenir en proyectos de promoción y protección de la salud. -Participar en programas de prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>CONTENIDO TEÓRICO</u></p> <p>Concepto de medicina preventiva y salud pública Epidemiología nutricional Estudios epidemiológicos descriptivos Estudios epidemiológicos analíticos no experimentales Estudios analíticos experimentales Prevención de las enfermedades cardiovasculares Prevención de la obesidad Prevención de las neoplasia relacionadas con la alimentación Prevención de la diabetes tipo II Prevención de la osteoporosis Prevención de las enfermedades neurodegenerativas: Parkinson, Alzheimer</p> <p>Seminario 1: Búsqueda de información y bibliografía: bases de datos, páginas web relacionadas con la salud pública. Seminario 2: Manejo de programas informáticos relacionados con la salud pública y epidemiología nutricional. Seminario 3. Desarrollo y exposición de un trabajo monográfico sobre un tema de especial interés para la salud pública.</p> <p>EDUCACIÓN NUTRICIONAL</p> <p><u>CONTENIDO TEÓRICO</u></p> <p>La Educación Nutricional. Identificación y determinación de los hábitos alimentarios. Programa de educación dietético-nutricional. Estrategia en Educación Nutricional. La entrevista o consejo dietético como método de educación nutricional. La enseñanza obligatoria como medio para la educación dietético-nutricional. La Tecnología de la Información y Comunicación (TICs) en la Educación Nutricional.</p> <p><u>CONTENIDO PRÁCTICO</u></p> <p>Seminario 1: Diseño y planificación de programas de educación nutricional. Seminario 2: Determinación de necesidades de formación, diagnóstico de prioridades y fijación de objetivos en la educación nutricional. Seminario 3. Intervención: contenidos, actividades o experiencias de aprendizaje, la metodología y los recursos en educación nutricional. Seminario 4: Herramientas de Tecnología de la Información y Comunicación (TICs) en programas de educación nutricional.</p> <p>NUTRICIÓN COMUNITARIA</p>		

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

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

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

CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CGD6 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar

CGE1 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

CGE2 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos

CGE3 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población

CGE4 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
SP5 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.		
SP6 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
SP1 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.		
SP2 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
NDS14 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
SP3 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.		
SP4 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.		
FB3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.		
FB5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
FB9 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	90	100
Seminarios y prácticas	60	100
Tutorización	15	100
Evaluación	15	100
Estudio personal	180	0
Realización de trabajos	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al		

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

5.5 NIVEL 1: Formación integral

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Teología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	7,5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

No	No	
NIVEL 3: Teología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4,5		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Doctrina Social de la Iglesia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Valorar las relaciones fe-razón para comprender el hecho religioso y el cristianismo. -Identificar las grandes corrientes de pensamiento que han configurado la sociedad actual. -Reconocer y valorar la aportación del cristianismo a una visión integral de la persona y a su dignidad. -Conocer y utilizar la Biblia. -Comprender el proceso y hecho de la Revelación. -Identificar los elementos básicos de la Celebración de la fe. -Emitir juicios y posicionarse críticamente ante la diversidad de situaciones de la vida cotidiana. 		

- Reconocer y defender los derechos fundamentales de cualquier persona humana.
- Reconocer los contenidos fundamentales de la Teología Moral.
- Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito del conocimiento teológico
- Emitir juicios y posicionarse críticamente ante la diversidad de situaciones de la vida cotidiana.
- Reconocer y defender los derechos fundamentales de cualquier persona humana.
- Describir los criterios que configuran el comportamiento del hombre en la sociedad.
- Identificar los elementos esenciales del pensamiento social cristiano.
- Conocer la problemática social actual y mostrar interés en la resolución de la misma.
- Aplicar el principio de justicia social a la práctica profesional.

5.5.1.3 CONTENIDOS

TEOLOGÍA

La profesión de la Fe Cristiana.
La Sagrada Escritura.
La Revelación de Dios en la historia.
El hombre se conoce conociendo a Dios.
Punto de partida: el hombre como problema.

La Iglesia, Comunidad Orante.
La Moral Cristiana expresión de la Vida Nueva.
La Iglesia, comunidad viva.
Los Sacramentos de la Iglesia.
La Iglesia, comunidad celebrante.

DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

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

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

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

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

UCAM1 - Conocer los contenidos fundamentales de la Teología

UCAM2 - Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura

UCAM3 - Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo		
UCAM4 - Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe		
UCAM5 - Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.		
UCAM6 - Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	50	100
Seminarios y prácticas	14	100
Tutorización	6	100
Evaluación	5	100
Estudio personal	72	0
Realización de trabajos	40.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Ética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6

4,5		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ética y bioética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
4,5		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de la ética. -Analizar de manera reflexiva informaciones de carácter ético. -Conocer los elementos esenciales de los que depende la calificación moral de los actos humanos. -Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral. -Entender la importancia de la libertad humana en el desarrollo de la propia personalidad y de la vocación. -Conocer, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de la ética y la bioética -Entender la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas o profesionales -Comprender las características de la persona humana desde una antropología integral y valorar los derechos y deberes que le asisten -Identificar las principales corrientes bioéticas, sus fundamentos antropológicos y éticos y su repercusión en la actualidad -Analizar las principales situaciones conflictivas en Bioética y razonar sobre ellas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
ÉTICA Y BIOÉTICA		
<p>Teorías éticas contemporáneas. Aproximación a la ética filosófica. Historia y clarificación conceptual de la ética. Teoría éticas contemporáneas. Fundamentación antropológica de la ética. La persona humana y la ley natural. La persona humana y la dignidad.</p>		

Analogías y deferencias entre Ética, Deontología, Bioética.
Ética y profesión.
Ética de la relación clínica.
Código deontológico.
Ética de la investigación científica.
Aproximación a la bioética.
Orientaciones antropológicas.
Cuestiones bioéticas en torno a la sexualidad.
Cuestiones bioéticas en torno al inicio de la vida humana.
Cuestiones bioéticas en torno al final de la vida humana.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

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

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

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

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

UCAM7 - Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética

UCAM8 - Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.

UCAM9 - Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.

UCAM10 - Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional

UCAM11 - Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas

UCAM12 - Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	40	100
Seminarios y prácticas	12	100
Tutorización	4	100
Evaluación	4	100

Estudio personal	56	0
Realización de trabajos	34	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		
Tutorización: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.		
Seminarios y prácticas: ¿ Seminarios: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. ¿ Prácticas de laboratorio: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.		
Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.		
Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.		
Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, casos clínicos y trabajos. Además los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo. Así, de la mano de cada una de las presentaciones individuales, se pondrán en juego las distintas temáticas de los módulos, así como el modo de abordarlas desde las Ciencias Sanitarias. En este apartado se incluye la Realización de trabajos on-line. El campus virtual sirve de soporte para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la Tutorización online por parte del profesor.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0
NIVEL 2: Humanidades		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	3	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Humanidades		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	3	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> -Comprender, razonar y sintetizar contenidos del ámbito de conocimiento de las humanidades. -Conocer las grandes pautas diacrónicas del pasado y asimilar las grandes aportaciones de las distintas etapas y civilizaciones que conforman la Historia. -Conocer y distinguir las grandes corrientes artísticas de la Humanidad. -Conocer las grandes corrientes del pensamiento universal. -Conocer y distinguir las diferentes realidades culturales de la sociedad actual. -Conocer y distinguir las grandes producciones culturales de la humanidad. -Conocer y distinguir la realidad sociopolítica actual. -Analizar y valorar la situación sociocultural actual. -Utilizar las técnicas y métodos de trabajo y análisis de las ciencias sociales y humanas. -Aprender a leer y valorar las obras literarias universales y adquirir el gusto por la lectura. -Aprender a contemplar y analizar una obra de arte, ya pertenezca esta a cualquiera de las Bellas Artes tradicionales o a la cinematografía universal. -Saber situar los conocimientos humanísticos en su ámbito geográfico y social. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Historia e identidad. Historia y cultura. ¿Qué es la Historia? Cultura y civilización. Las grandes civilizaciones de la Antigüedad. Nuestra herencia cristiana. El Humanismo y la Reforma. El nacimiento del Estado moderno. España en el centro de la Historia. Los descubrimientos. Ilustración y liberalismo. Socialismo, fascismo e imperialismo. Las Guerras Mundiales Los problemas del mundo actual en su perspectiva histórica. El ser humano como ser simbólico. Arte y creatividad. ¿Qué es arte? El inicio del arte unido a la trascendencia. El mundo clásico. Dios como centro del arte. Humanismo, Renacimiento y Barroco. Romanticismo y Realismo. El Impresionismo y las primeras vanguardias. El arte abstracto. La fotografía y el cine. El arte de la palabra. La comunicación literaria</p>		

El nacimiento de las lenguas, de la escritura y del alfabeto
El mundo clásico. El Teatro
Los grandes obras de la Literatura Universal.
El Siglo de Oro Español
La literatura en el mundo moderno
La Poesía

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.

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

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

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

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

UCAM13 - Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento

UCAM14 - Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad

UCAM15 - Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad

UCAM16 - Analizar el comportamiento humano y social

UCAM17 - Conocer la estructura diacrónica general del pasado

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	20	100
Seminarios y prácticas	6	100
Tutorización	2	100
Evaluación	2	100
Estudio personal	28	0
Realización de trabajos	17	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen Presencial	70.0	80.0
Actividades on-line	10.0	20.0
Trabajos	10.0	20.0

5.5 NIVEL 1: Practicum y Trabajo fin de grado

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Practicum

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Prácticas Externas
ECTS NIVEL 2	15

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	15	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: Practicum		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	15	Cuatrimstral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	15	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>-Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista. -Conocer la organización y funcionamiento de las consultas de Nutrición, tanto privadas como del Sistema Sanitario. -Conocer la organización y funcionamiento de una industria agroalimentaria. -Conocer las competencias de la profesión en los diferentes ámbitos. -Saber intervenir supeditando su actuación profesional a la evidencia científica y los conocimientos adquiridos. -Saber elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista nutricionista. -Resolver casos prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista nutricionista.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>-Prácticas tuteladas. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio. Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas. - Tutorías de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos. - Memoria final de prácticas: A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CGA1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CGA2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CGA4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		

CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT4 - Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.		
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT11 - Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.		
CT13 - Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
CT15 - Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
PR - Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos durante la formación en el Grado, a una actividad profesional específica, relacionada con alguna de las materias o itinerarios específicos que se desarrollen.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lección magistral	10	100
Evaluación	2	100
Estudio personal	38	0
Tutorías de prácticas en centros de sanitarios y empresas	50	100
Practicum: Realización de las prácticas en centros de trabajo	240	100
Elaboración de la memoria final de prácticas	35	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.		

<p>Practicum: realización de prácticas en centros de trabajo. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros sanitarios, clínicas de dietética, centros de investigación o empresas del sector alimentario y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio. Esta materia tiene una presencialidad del 80% (20h presenciales por ECTS) que se corresponden con Estancia en el centro de prácticas, Tutorías por parte de los tutores (desarrollada a continuación), clases magistrales de orientación y evaluación de la memoria de prácticas. Se realizaran en centros sanitarios, clínicas privadas de dietética, empresas alimentarias o centros de investigación.</p>		
<p>Tutorías de prácticas por responsables de centros sanitarios o empresas alimentarias. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.</p>		
<p>Evaluación: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia. En estas evaluaciones se tendrá en cuenta el examen propiamente dicho, los trabajos realizados y su exposición, las prácticas de laboratorio y la participación del estudiante en las actividades formativas relacionadas con tutorías, foros, debate, exposición de trabajos, sesiones prácticas, etc.</p>		
<p>Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.</p>		
<p>Memoria final de prácticas: A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.</p>		
<p>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</p>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Memoria sobre el trabajo realizado durante el periodo de prácticas.	40.0	40.0
Informe del tutor de prácticas en centros externos	60.0	60.0
<p>NIVEL 2: Trabajo fin de grado</p>		
<p>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</p>		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	15	
<p>Lenguas en las que se imparte</p>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<p>LISTADO DE MENCIONES</p>		
<p>No existen datos</p>		
<p>NIVEL 3: Trabajo fin de grado</p>		
<p>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</p>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	15	Cuatrimstral
<p>DESPLIEGUE TEMPORAL</p>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6

ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	15	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El TFG consiste en la elaboración de un trabajo de investigación (revisión bibliográfica, trabajo de investigación/trabajo de campo, proyecto de intervención/educación nutricional) bajo la tutela de un director sobre cualquiera de los contenidos trabajados en el Grado. El alumno elige la línea de trabajo a desarrollar de un listado de líneas ofertadas por el título. El director es asignado por la comisión del TFG a partir de la selección realizada por el alumno. El alumno debe demostrar capacidad de búsqueda de información científica y competencias en la expresión escrita y oral en un entorno científico. El TFG será presentado y defendido ante un tribunal académico formado por tres miembros del claustro de profesores. Previa a la defensa el trabajo, el alumno debe recibir el visto bueno de su director.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se establecen como requisitos previos la superación de al menos el 70% del total de créditos del título para la defensa pública del TFG.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CGA3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p>		
<p>CGB1 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida</p>		
<p>CGB2 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios</p>		
<p>CGB3 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista</p>		
<p>CGH1 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional</p>		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Elaborar y redactar informes de carácter científico.		
CT2 - Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.		
CT3 - Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias		
CT5 - Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio		
CT6 - Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.		
CT7 - Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad como dietista-nutricionista.		
CT8 - Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.		
CT9 - Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.		
CT10 - Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.		
CT14 - Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
TFG - Ser capaz de realizar, presentar y defender de forma individual ante un tribunal, un trabajo original en el que se plasmen alguno de los contenidos relacionados con alguno de los itinerarios específicos que se desarrollen.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Elaboración de la memoria del Trabajo Fin de Grado.	284	0
Preparación de la defensa pública del TFG	80	0
Defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal	1	100
Seminarios formativos sobre metodología del TFG	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Defensa del TFG ante un tribunal académico. El trabajo será defendido mediante una exposición con apoyo de material audiovisual durante un tiempo predeterminado ante un tribunal compuesto por tres profesores del grado con experiencia en la materia tratada.		
Seminarios formativos para la realización del TFG. Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica.		
Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Máster en el último cuatrimestre del Grado en Farmacia bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado, donde tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante este periodo. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.		
Preparación de la defensa pública del TFG: El alumno tendrá que preparar la exposición pública de la defensa de su TFM bajo la tutorización de su director.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del contenido y presentación escrita del TFG	70.0	70.0
Evaluación de la presentación oral y defensa del TFG por parte de un tribunal	30.0	30.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Católica San Antonio	Profesor Titular	12.9	100	16.9
Universidad Católica San Antonio	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	12.9	50	7.3
Universidad Católica San Antonio	Profesor Contratado Doctor	58.1	100	65.9
Universidad Católica San Antonio	Profesor colaborador Licenciado	16.1	0	9.9
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	12	85
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Rendimiento (numero de créditos superados partido de número de créditos matriculados por cien)	75
2	No presentados (creditos presentados partido de créditos matriculados) menos uno por cien	8
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS
<p>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.</p> <p>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 (UAel); 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 UAel, 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.</p> <p>Los informes que se generan en la UAel tienen como finalidad facilitar al responsable académico de cada titulación el conocimiento de la situación en la que se halla su carrera, así como una expresión gráfica de la evolución histórica que ha ido generando en determinado período de tiempo, de modo que pueda servirle de referencia en la toma de decisiones estratégicas en aras a elevar los parámetros de calidad y proyectar el curso académico siguiente implementando acciones de mejora en los valores que se requieran.</p> <p>Los datos que se gestionan en la UAel 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.</p> <p>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:</p>

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

Cada una de las tasas anteriores puede agruparse en distintas categorías; así, la aplicación permite obtener tasas o índices por:

- Período (Curso académico, semestre o un período determinado cualquiera).
- Curso o ciclo (contemplando parámetros de asignaturas de un curso determinado o de un ciclo completo).
- Asignatura (pudiendo agrupar la misma asignatura perteneciente a planes de estudios distintos).
- Tipología de la asignatura (permitiendo agrupar asignaturas por troncales, obligatorias, etc.).
- Profesor (contemplando agrupaciones por categoría académica y/o dedicación).

Como queda indicado anteriormente, además del valor numérico expresado en los informes, para una mejor comprensión se confeccionan los gráficos correspondientes cuya utilidad es muy elevada, en especial para visualizar las tendencias expresadas en los valores históricos o en los datos comparados.

Las tasas e índices antes mencionados, pueden ser elaboradas también para describir el rendimiento o evaluación académica del PDI, agrupando, en este caso, toda la docencia impartida por un profesor, de igual modo que se realiza con las titulaciones.

Estas tasas son las que se remiten al Director de Estudios quien, en reuniones con cada responsable de titulación, lleva a cabo la toma de decisiones al objeto de aplicar las acciones de mejora correspondientes y/o necesarias. Está previsto implicar, de manera paralela, al Responsable de Calidad de cada titulación para que éste pueda también aportar sus iniciativas de mejora.

Las decisiones adoptadas por el responsable de la titulación, con los factores correctores que haya determinado, se plasman en la Propuesta Docente que éste deberá elaborar para implantar en el curso académico siguiente. Dicha Propuesta es planificada en un momento posterior, previo al inicio de las clases, de modo que todo el claustro docente de la titulación sepa con exactitud cuál será el desarrollo académico de cada una de las asignaturas en las que participa como profesor, así como las líneas de evaluación académica que se seguirán y los requisitos formativos que se exigirá a los alumnos para la superación de la materia impartida, cuyos datos se reflejan en las correspondientes Guías Académicas, de las cuales dispondrá el alumno con anterioridad al inicio del curso.

En cada titulación, además, se valorará el progreso y resultados de aprendizaje a través de la Evaluación Continua, el Trabajo Fin de Grado y otras pruebas de evaluación pertinentes para tal fin.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2013
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

ADAPTACIÓN DE LOS ESTUDIOS DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA AL GRADO

La adaptación de los estudios actuales de Nutrición Humana y Dietética al nuevo Grado, se llevará a cabo mediante el siguiente plan de reconocimiento de asignaturas realizado en base a las competencias adquiridas en cada una de ellas:

Plan de reconocimiento de asignaturas del plan de estudios de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética

Diplomatura	Grado
Microbiología Bioquímica	Biología celular Microbiología 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 Dietética Nutrición	Nutrición en las distintas etapas de la vida
Dietoterapia	Nutrición clínica I

	Dietetica aplicada II
Alteraciones comportamiento	Alteraciones comportamiento
Salud pública	Salud pública
Educación nutricional Salud publica	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 y doctrina social de la Iglesia	Teología I Teología II Doctrina Social de la Iglesia
Deontología	Ética fundamental Ética aplicada y bioética
Humanidades	Humanidades
Bioquímica alimentos	Análisis de alimentos
Nutrición Dietética	Dietas alternativas

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22990576Y	JOSE MARIA	CAYUELA	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
jmcayuela@ucam.edu	651814357	968278622	VICEDECANO GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22894000F	JOSÉ LUIS	MENDOZA	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
presidencia@ucam.edu	968278853	968278715	PRESIDENTE

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22990576Y	JOSE MARIA	CAYUELA	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N	30107	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
jmcayuela@ucam.edu	651814357	968278622	VICEDECANO GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :pto 2+alegaciones2-06_2015.pdf

HASH SHA1 :255A48ED546D9D64892982AC39413148633CC6F6

Código CSV :175506069638541286629661

Ver Fichero: pto 2+alegaciones2-06_2015.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4_1 2013_4_25.pdf

HASH SHA1 :DFA411B6B6B1AF5E985F4E71229D334862942C3A

Código CSV :102744828385733132161368

Ver Fichero: 4_1 2013_4_25.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1 2015_4_29.pdf

HASH SHA1 :2E82F734073B2A6CC3DBF653A6FF9F73F879834B

Código CSV :169863705554399775508495

Ver Fichero: 5.1 2015_4_29.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1 completo 2013_4_26.pdf

HASH SHA1 :CA2BFDB98CFAAEAA048FB4A73C1CD4F41CE1CF9E

Código CSV :102744845700155696616850

Ver Fichero: 6.1 completo 2013_4_26.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :pto 6.2.pdf

HASH SHA1 :9C774A2B7C717D9EA7A9B018ED2197B6B785D2CC

Código CSV :173393342964509995671522

Ver Fichero: pto 6.2.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7 completo 2013_4_25.pdf

HASH SHA1 :EE95A051CA196330A42D4DD16CBD5680A3AA3979

Código CSV :102744863763096387347693

Ver Fichero: 7 completo 2013_4_25.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1 resultados previstos.pdf

HASH SHA1 :DC0A2C6DE3E8E67798D1E9C8A1EA69592E0E1162

Código CSV :97104588256901817906039

Ver Fichero: 8.1 resultados previstos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :punto 10 modificado.pdf

HASH SHA1 :BBEA3BF73693DD6CB9A84C5100B571A391740C4B

Código CSV :169864109449351326310498

Ver Fichero: punto 10 modificado.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf

HASH SHA1 :FDA48B4082B4E1ECBC848C54E492BDEBB3E2EB5B

Código CSV :97104602004925230165590

Ver Fichero: REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf

