

**MEMORIA ANUAL DEL GRADO EN
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
CURSO 2018-19**



UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS



DATOS IDENTIFICATIVOS

Información del Título	
Denominación del título: Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Fernando Pessoa Canarias	
Año de verificación:	2016
Año de implantación:	Curso 2016-17
Curso de la memoria	Curso 2018-19
Año de acreditación	2022
Enlace web al Título: https://www.ufpcanarias.es/G1G016	
Correo electrónico del responsable: acreditacion@ufpcanarias.es	

DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

Criterio 1. Organización y desarrollo

1. Datos de Matrícula

1.1 Plazas de nuevo ingreso ofertadas

	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
Plazas ofertadas	90	90	90	90

1.2 Número de alumnos matriculados

	2016-17	2017-18	2018-19
Plazas ofertadas	90	90	90
Nº de matriculados	28	13	20
Nº de grupos	1	1	1

1.3 Renovaciones de matrículas

En el curso 2018-19 renovaron su matrícula el 100 % de los estudiantes.

1.4 Vía de acceso a los estudios

Los criterios de admisión aplicados son los que aparecen en la memoria verificada y garantizan que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar el título. El número de estudiantes matriculados en el título no supera lo aprobado en la memoria de verificación:

1. El número de plazas de nuevo ingreso ofertadas es de 90, en el curso 2018-19, el número de estudiantes de nuevo ingreso matriculados en el Grado en Nutrición Humana y Dietética es de 19, respetando el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.
2. Tal y como se describe en la memoria verificada, los criterios de admisión para el Grado en Nutrición Humana y Dietética son los que establece el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

Criterios de Admisión

Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinen en el Real Decreto 412/2014, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios

declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.

- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

Además, la Universidad Fernando Pessoa Canarias, atendiendo a la sección 1ª del capítulo IV de Procedimientos específicos de acceso y admisión, del Real Decreto 412/2014, oferta la prueba de acceso a mayores de 25. A esta prueba podrán concurrir quienes cumplan o hayan cumplido los 25 años de edad en el año natural en que se celebre la prueba, y no posean titulación académica que les permita acceder a la universidad por otras vías de acceso. Igualmente podrán

concurrir aquellos titulados en Bachilleratos anteriores al regulado en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE), siempre que no tengan superadas pruebas de acceso a la universidad.

En el curso 2018-19, accedieron al Grado en Nutrición Humana y Dietética un total de 20 estudiantes, de los cuales, el 50% accedieron a través de la Prueba de Acceso a la Universidad/EBAU, el 5 de los estudiantes accedieron a través de Estudios de Bachillerato procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la UE, el 5% de los estudiantes accedieron a través de estudios oficiales de Grado y el 40% de estudiantes, accedieron al Grado a través de títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional.

Tipos de acceso y número de estudiantes en el curso 2018-19:

Vía de acceso	Nº
PAU	1
EBAU	9
Estudios de Bachillerato procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la UE	1
Estudios homologados al título de Bachiller, realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la UE	0
Prueba de acceso mayores de 25 años UFPC	0
Prueba de acceso mayores de 25 años otras Universidades	0
Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional	8
Títulos universitarios oficiales	1
Estudios parciales extranjeros	0
Otros casos	0

1.5 Aplicación de la normativa académica del título

Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos

En la Universidad Fernando Pessoa Canarias, podrán ser objeto de reconocimiento:

- Los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y según lo dispuesto en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, establece el régimen de reconocimiento de estudios entre las diferentes enseñanzas que constituyen la educación superior.
- Las actividades universitarias. A este respecto, el reconocimiento de créditos puede ser por:

- a. Actividades deportivas.
 - b. Actividades de Representación de estudiantes.
 - c. Actividades de cooperación y solidaridad
 - d. Actividades académicas adicionales.
 - e. Otras Actividades.
- Por experiencia laboral y profesional, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

En el curso 2018-19, 9 estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética obtuvieron algún reconocimiento de créditos, aprobados por la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos (CTR). Se adjunta en el ANEXO I la tabla de las asignaturas a las que se aplica reconocimiento de créditos, con titulación, asignatura y Centro de origen. A continuación, se refleja la tabla con el nº de estudiantes y ECTS reconocidos en el curso 2018-19.

	Cred Matriculados	Cred Ord Matriculados	ECTS Reconocidos
1	180	36	144
2	192	54	138
3	60	54	6
4	90	42	48
5	192	48	144
6	195	51	144
7	204	60	144
8	111	36	75
9	204	54	150

1.6 Titulados

	2016-17	2017-18	2018-19
Titulados	0	0	23

1.7 Tutorías

Organizadas, diseñadas y estructuradas bajo el marco del VII CONVENIO COLECTIVO NACIONAL DE UNIVERSIDADES PRIVADAS, CENTROS UNIVERSITARIOS PRIVADOS Y CENTROS DE FORMACIÓN DE POSTGRADUADOS (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/09/14/pdfs/BOE-A-2019-13119.pdf>) y de la NORMATIVA INTERNA de la UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA - CANARIAS (<https://ufpcanarias.es/Normativa>)

Dicho lo anterior, cabe puntualizar que el cómputo de horas de tutorías resulta en media hora de tutoría por cada hora de clase presencial.

Y, con respecto a la aplicación práctica de las tutorías, cabe precisar el lugar, el momento y la forma:

- Se realizan en el despacho docente correspondiente e indicado previamente por el profesor.
- Se realizan en el periodo estipulado por cada profesor al principio de curso y dispuesto en el espacio habilitado de la plataforma virtual de la asignatura.
- Los profesores se encuentran en el despacho indicado durante el periodo estipulado, independientemente de que los alumnos hayan solicitado tutoría o no.
- Se realizan según la filosofía de que no son clases particulares, sino aclaraciones puntuales a dudas concretas surgidas después de que el alumno en cuestión haya intentado resolver el problema o responder la actividad en cuestión. Así, la duración media de una sesión de tutoría es de 5-15 minutos para cada alumno.
- Las tutorías de una asignatura pueden solapar su periodo de atención presencial estipulado con el horario de clase de alguna otra asignatura, en cuyo caso, el profesor que atiende la tutoría proporciona al alumno en cuestión un documento formulario que el alumno debe entregar al profesor docente que corresponda. Este documento formulario está a disposición de todo docente en la Secretaría de la UFPC.

CASUÍSTICA

- Entre las excepciones a lo antedicho, se encuentran las debidas a profesores que comparten asignaturas. Estos tienen libertad para distribuir sus horas de tutorías de manera uniforme a lo largo del semestre (cada semana las mismas horas) o de manera desigual (sólo en las semanas en las que imparten clase, en este caso, dedican el número de horas necesarias para que el cómputo global de horas sea el mismo que si las tuvieran repartidas de manera uniforme a lo largo del semestre).
- Cualquier cambio puntual en el periodo estipulado para tutorías, es comunicado por el docente con una semana de antelación en clase y en el tablón de la plataforma virtual de la asignatura.

1.8 Mecanismos de Coordinación Docente

En el curso 2018-19, se aplican los mecanismos de coordinación docente vertical y horizontal, que refiere a lo siguiente:

La coordinación horizontal se refiere a todas las asignaturas que un alumno no repetidor cursa simultáneamente (Cazorla *et al.*, 2010) en el mismo semestre y mismo curso. Tiene que ver con la organización de las actividades formativas, especialmente de las no presenciales, y de

evaluación, sobre todo las de evaluación continua. La coordinación horizontal se centra en la carga de trabajo de los estudiantes.

La **coordinación vertical** implica a toda la titulación y tiene que ver con los objetivos generales de la misma y con la coherencia de todos los aspectos del proceso de adquisición de competencias (Agudo y Gonzalo, 2006): plan de estudios, distribución temporal de asignaturas, reparto de competencias, contenidos, actividades interdisciplinares, sistemas de evaluación conjunta, etc.

Con el objetivo de desarrollar e impulsar la coordinación docente, los miembros que activamente participarán son aquellos que forman parte de la Comisión de Coordinación Docente junto con los coordinadores de área, coordinadores de curso y los equipos docentes.

Los miembros implicados en la Coordinación docente son los siguientes:

- Decano de la Facultad
- Coordinador/a académica.
- Responsable del Departamento de Acreditación y Calidad con función de Coordinador/a de Títulos en este procedimiento.
- Coordinador/a de área, elegidos por el Consejo de Gobierno
- Miembros del personal docente que ejercerán funciones de Coordinador/a de curso en este procedimiento, elegidos por el Coordinador de Área de entre los profesores propuestos por el Consejo de Gobierno.

Así mismo, se conforma la Comisión de Coordinación docente del curso con los siguientes miembros:

La Comisión de Coordinación Docente estará formada por los siguientes miembros:

- Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- Coordinador/a de Títulos.
- Coordinadora/a académica.
- Coordinador/a de área, elegido por el consejo de Gobierno

Acciones llevadas a cabo en la reunión:

REVISIÓN DE INFORMES

1. Con respecto a los informes del área de Nutrición humana y dietética, se comprueba que:

- a. Se refirieron solapamientos de relevancia entre las competencias y contenidos de la asignatura Nutrición Comunitaria y Salud.

- b. Se refiere déficit de contenidos y contenidos que no se ajustan a la asignatura en las asignaturas de Fisiología Celular Y Humana II.
- c. Se señala la posibilidad de fusionar las asignaturas de Dietética II y Nutrición II.
- d. No se refieren situaciones sugerentes de sobrecarga para los alumnos.
- e. Se crea de la comisión de TFG para el Grado en Nutrición humana y dietética que se hizo efectiva y de pleno funcionamiento en el presente curso.

PROPUESTAS DE MEJORA

ESPECÍFICAS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

- Apartado a. Habiendo notificado la detección de solapamientos en las asignaturas al finalizar el primer semestre, se les indicó a los docentes que debían acordar la distribución de contenidos, así como los límites de cada asignatura
- Apartado b. Los docentes responsables de esa asignatura debían revisar los contenidos y elevar una propuesta de mejora a la directora del departamento responsable.
**Tras revisar la propuesta y comprobar que se complementan contenidos de relevancia, y habiendo sido manifestadas en el documento de seguimiento de contenidos del primer semestre por los docentes, se acepta la actualización de la asignatura.
- Apartado c. Los docentes responsables de estas asignaturas deberán elevar una propuesta al departamento responsable de estas asignaturas para que valore su inclusión en su propuesta de modificación del grado que están en proceso.
- Apartado f. Se aprobó por Consejo de Gobierno la Comisión de TFG para el Grado.

PROPUESTAS DE MEJORA TRANSVERSALES

La Comisión de Coordinación Docente considera oportuno lo siguiente para todos los grados. Teniendo siempre en cuenta sus respectivos contenidos, competencias y parámetros de evaluación y seguimiento:

- Elevar a dirección la propuesta que las pruebas consten de, al menos, dos formatos de preguntas distintos para que se incluya en normativa.
- El coordinador de curso que corresponda convocará una reunión al principio de cada semestre para generar una regla de calificación de las preguntas de tipo test. No será obligatorio que el profesor descuente en las preguntas de tipo test. Será por tanto consensuada la regla entre aquellos profesores que entiendan oportuno descontar teniendo en cuenta las características de la asignatura

2. Con respecto a la coordinación vertical:

En lo que respecta al área de Nutrición humana y dietética:

- a. Existe constancia de la necesidad de modificaciones del plan de estudios del grado:
 - i. Se detectaron incongruencias en lo que respecta a la coordinación vertical del título en el curso pasado y se han tenido en cuenta en el proceso de coordinación de este año por lo que la Comisión de Coordinación Docente está realizando el seguimiento del proceso de modificación constatando lo siguiente:
 - La Directora del Dpto. de Nutrición inició la solicitud de modificación de título de Nutrición Humana y dietética.
 - Una vez aceptada por la Responsable del Dpto. de Acreditación se inicia el procedimiento de modificación de títulos de la UFPC.
 - Durante el curso 2018-2019 se ha seguido con este procedimiento de modificación que tiene previsto finalizar a finales de este año.

SEGUNDO

PROPUESTAS DE MEJORA ESPECÍFICAS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

- Que se revisen todos los contenidos del Grado y no sólo las propuestas de modificación y se incluya su revisión en el procedimiento de modificación del mismo.
- Que se revisen todas las competencias del Grado en relación a los contenidos revisados y /o propuestos, atendiendo a la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Que se revise la adecuación del número de ECTS de las prácticas externas del Grado
- De forma complementaria a los procesos relacionados con la coordinación horizontal y en lo que respecta al procedimiento de seguimiento de la coordinación vertical, la Comisión de Coordinación Docente considera oportuno que, al final de cada curso académico, los coordinadores de curso se reúnan para la elaboración de un informe conjunto que elevarán a los responsables de la coordinación de cada curso del grado correspondiente, teniendo que convocar la reunión de coordinadores de curso el coordinador/a de área.

PROPUESTAS DE MEJORA TRANSVERSALES

La Comisión de Coordinación Docente, para cada uno de sus títulos, se propone:

- Revisar el procedimiento que se debe seguir para garantizar la coordinación vertical de cada título en función de los resultados obtenidos en los procesos dedicados a la consecución de la coordinación horizontal.
- Revisar y adaptar el cronograma (FASE II) para el curso académico próximo.
- Determinar y describir lo correspondiente a cada fase del procedimiento en función del documento normativo correspondiente.
- Reunirse antes del inicio del curso académico próximo para analizar los tres puntos anteriores.

Criterio 2. Información y transparencia

2.1 Información y transparencia

En la información pública con respecto a la titulación, se indican cuestiones relativas a la memoria de verificación del Grado. Aunque, como se menciona en el apartado anterior, la web de la Universidad está en pleno crecimiento, ya que se van implantando cuestiones paulatinamente.

Específicamente, se incluye un apartado con los datos programa de la asignatura, donde se indica la denominación y código del título, los ECTS totales, el nivel MECES al que pertenece, la rama a la que se adscribe el título, la modalidad en la que se imparte y el idioma, las plazas disponibles y el Centro al que se vincula y su publicación en BOE

<https://www.boe.es/boe/dias/2016/04/11/pdfs/BOE-A-2016-3427.pdf>

DATOS DEL PROGRAMA
Código: G1G016
Nivel: MECES 2 / EQF 6
Duración: 4 años a tiempo completo
Créditos: 240 ECTS
Modalidad: Presencial
Rama: Ciencias de la Salud

Además, en la web del título, está disponible la información relevante del mismo:

- Descripción del título: con el objetivo del mismo y las salidas profesionales
- Competencias: se incluye un apartado de competencias básicas, generales, específicas y transversales.

- Plan de estudios: se indica una descripción del plan de estudios diferenciada en cursos y semestres. Desde este apartado se pueden acceder a las guías docentes del presente curso y al horario de la asignatura.
- Requisitos de acceso: se describen los requisitos imprescindibles para acceder a la titulación

En la web de la Universidad, está disponible la información sobre las normativas de permanencia, la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, normativa de evaluación, estatutos de los estudiantes, Sistema Interno de Garantía de la Calidad y otras normativas de interés para los estudiantes. No obstante, en la actualidad se está trabajando para ampliar las cuestiones relativas al Grado en la página Web de la Universidad.

Criterio 3. Sistema de garantía interno de calidad (SGIC)

3.1 Sistema Interno de Garantía de la Calidad.

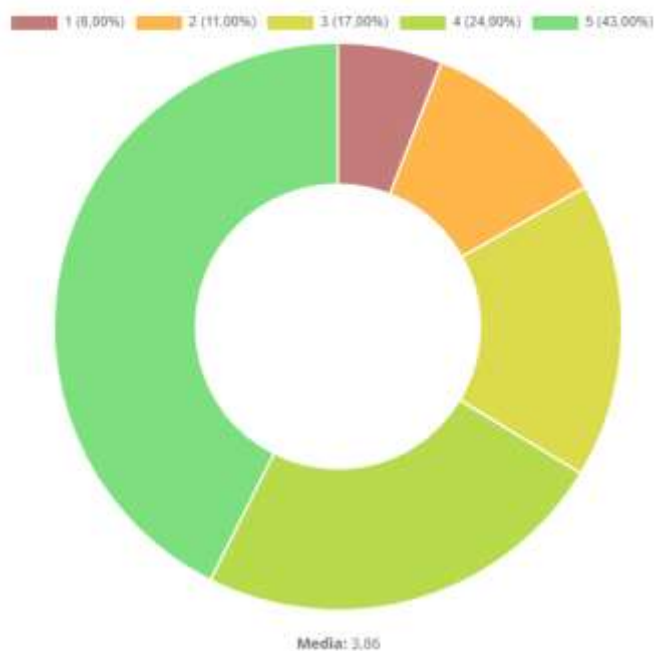
En el curso 2018-19 se llevaron a cabo los siguientes procedimientos:

- Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado: El objetivo específico de este procedimiento es obtener información para la mejora y el perfeccionamiento de las actuaciones realizadas por el profesorado, proporcionando resultados sobre la labor docente e indicadores sobre la calidad de sus actuaciones.
- Procedimiento para la evaluación y mejora del rendimiento académico: El objetivo específico este procedimiento es conocer y analizar los resultados previstos en el título en relación con su Tasa de graduación, Tasa de abandono y Tasa de eficiencia y otros indicadores relativos a la titulación.
- Procedimiento para el análisis de satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de administración y servicios, etc.) y de atención a las sugerencias o reclamaciones y, en su caso, su incidencia en la revisión y mejora del título: El objetivo de este procedimiento, es conocer el nivel de satisfacción global de los distintos colectivos activos implicados en el título y establecer un sistema que permita atender las sugerencias y reclamaciones con respecto a elementos propios de la Universidad.
- Procedimiento para la información pública: su objetivo es establecer hacer pública la información actualizada relativa a las titulaciones que imparte, para el conocimiento de sus grupos de interés.

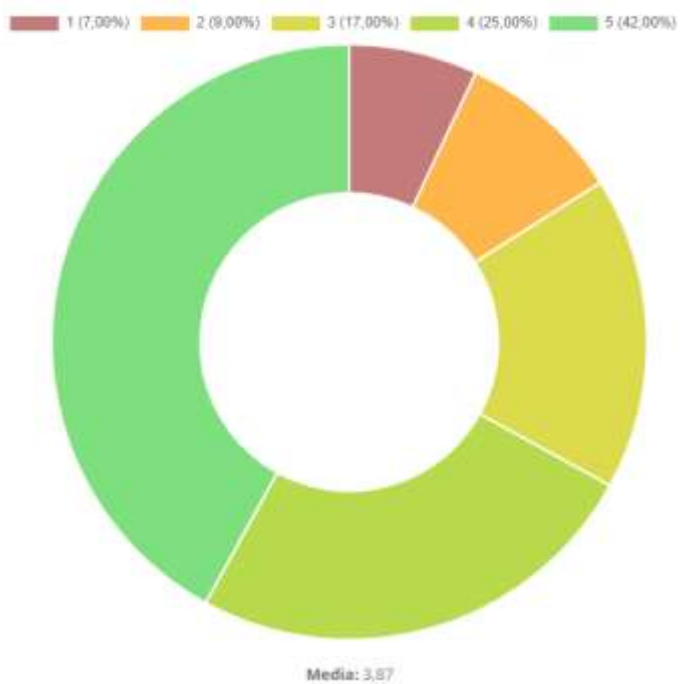


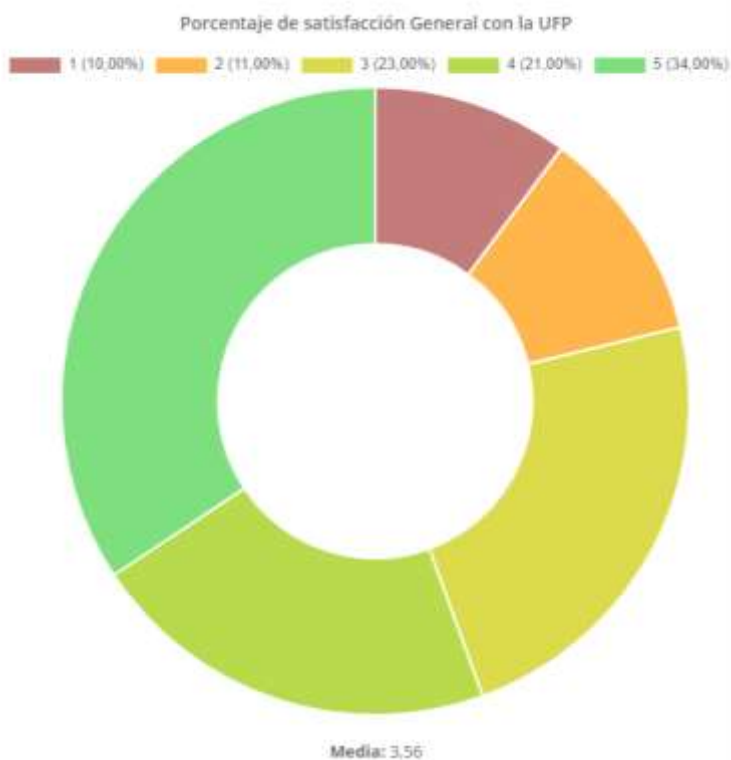
3.2 Resultados de satisfacción del curso 2018-19

Satisfacción general con la docencia del Grado



Satisfacción con la Asignatura





Criterio 4. Personal académico

4.1 Datos del profesorado

Las categorías del personal docente e investigador de las universidades privadas, son definidas por el VII Convenio colectivo nacional de universidades privadas, Centros universitarios privados, y centros de formación de postgraduados. En el artículo 9 del mencionado convenio, se establece la siguiente clasificación para el PDI:

Artículo 9.º Clasificación del personal.

El personal comprendido en el ámbito de aplicación del presente convenio se clasificará en los siguientes grupos, subgrupos profesionales y niveles:

Grupo I: Docentes.

a) Facultades o Escuelas Técnicas Superiores:

- Nivel I: Doctor responsable de Planes de Estudio de diversos Grados y Master universitarios de un mismo centro o facultad.
- Nivel II: Doctor acreditado dedicado a docencia y/o investigación y responsable de una titulación académica.
- Nivel III: Doctor acreditado dedicado a docencia y/o investigación.

- Nivel IV: Doctor no acreditado.
- Nivel V: Titulado universitario no Doctor.
- Nivel VI: Titulado no Doctor con menos de dos años de experiencia docente.

b) Escuelas universitarias o centros de Educación Superior:

- Nivel I: Doctor acreditado dedicado a docencia y/o investigación responsable de un Plan de Estudios.
- Nivel II: Doctor dedicado docencia y/o investigación.
- Nivel III: Titulado no Doctor.
- Nivel IV: Titulado que colabora con profesores de niveles superiores.

c) Profesores especiales.

Nivel I: titulado que colabora temporalmente en la docencia al amparo de un convenio de colaboración suscrito entre universidades o escuelas universitarias.

Profesorado	Curso 2018- 2019
Nº Total de profesorado que han participado en la docencia del título en Nutrición	24
Nº Total de doctores	13
Nº Profesor Director	1
Nº Profesores Agregado	
Nº Profesores Adjuntos	9
Nº Profesores Asociados	4
Nº Profesores Ayudantes	10

4.2 Participación del profesorado en proyectos, congresos, seminarios y jornadas

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN

PROPUESTAS/PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Se plantean las siguientes líneas de investigación:

- Cáncer de mama. Interdepartamental.
- Promoción de la salud. Engloba los siguientes temas: Hidratación, Proyecto Habilon, Proyecto cafetería, encuesta de la población de Santa María de Guía, recogida de datos a los alumnos visitantes, encuesta realizada en la asignatura de Nutrición Comunitaria dirigida a los alumnos de la UFPC. (Tutores: Mariela Nissensohn, Cristina Ruano, Marta Sangil, Dionisio Lorenzo, Ruymán Santana, Esteban Pérez).

- Nutrigenómica, farmagenómica e inmunonutrición. Partiendo de los distintos TFGs (revisiones bibliográficas) realizados por los alumnos. (Tutores: Ruymán Santana, Marta Sangil, Dionisio Lorenzo, Cristina Ruano).
- Dietoterapia. Relación entre nutrientes, dietas y la prevención y el tratamiento de enfermedades. (Tutores: Mariela Nissensohn, Cristina Ruano, Marta Sangil).
- Bromatología, higiene y seguridad alimentaria. Estudios sobre alimentos como por ejemplo el queso de Guía. (Tutores: Esteban Pérez).
- Nutracéuticos, fitoterapia y suplementación. Podríamos comenzar con TFGs de interacción fármaco-alimento. (Tutores: Marta Sangil, Cristina Ruano, Dionisio Lorenzo).
- Investigar el marco legal del nutricionista en España. Responsabilidad civil. (Tutores: Santiago Santana, Mariela Nissensohn).

Se proponen los siguientes proyectos:

- HABILON: IP Dionisio Lorenzo. Interdepartamental con el Dpto. de Enfermería. Pendiente del comité de bioética de la UFPC.
- TEST DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE (para las jornadas): IP Mariela Nissensohn. Datos recogidos. Pendiente de perfilar propuesta para su presentación como proyecto de investigación.
- ENCUESTA NUTRICIÓN/ALIMENTACIÓN: IP Cristina Ruano. Pendiente de perfilar propuesta para su presentación como proyecto de investigación.
- PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL: IP Esteban Pérez. → comunicación escrita al V congreso de ACOFESAL.
- ESTUDIAR LA INFLUENCIA DEL DESAYUNO O LA HIDRATACIÓN A TRAVÉS DE TEST DE MEMORIA O JUEGOS PARA EVALUAR LOS REFLEJOS: IP Jennifer de Jesús. Pendiente de perfilar propuesta para su presentación como proyecto de investigación.
- PROYECTO DE PUNTOS DE LA CAFETERÍA: IP Marta Sangil. Cuestionario EnKid. En marcha.
- RIESGO QUE TIENEN LOS ALUMNOS DE CUARTO DE ENFERMERÍA DE LA UFPC DE PADECER VIGOREXIA: IP Dionisio Lorenzo. Pendiente de reestructurar TFG para su presentación como proyecto de investigación.
- ABORDAJE NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON QUIMIOTERAPIA (Abordaje nutricional en el cáncer de mama): IP Marta Sangil. Pendiente de concretar detalles con el responsable de la Escuela de Doctorado, Dr. Pedro Lara.

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (DISTINTA A ARTÍCULOS DE INVESTIGACIÓN PUBLICADOS EN REVISTAS, QUE NO ESTÁN VINCULADOS A DEPARTAMENTO, SINO A FACULTAD)

- PÓSTER: Auditorías de calidad e higiene y seguridad alimentaria a través de entornos inmersivos 360°. V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL. IP: Esteban Pérez.

CONGRESOS, SEMINARIOS, JORNADAS, ETC.

- Visitas a distintos centros:
 - Matadero
 - Catering (Newrest)
 - Plantación de agricultura ecológica
- Seminarios:
 - Colaboración con profesionales de San Roque.
- Actividades en comercios de Santa María de Guía:
 - Quesería
 - Supermercados

OTROS

- **Proyecto ApS(U) de EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO. IP Pachi Lema. Propuesta para su aplicación en el curso académico 2019-2020. Proyecto de repercusión social reconocido por la CRUE como Innovación Docente.**
- Modificación del actual Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Resolución de los casos de justificación de faltas de asistencia elevados a departamento, a petición del profesorado, siguiendo lo estipulado en la normativa de Evaluación.

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS

Se realizaron varias jornadas de puertas abiertas donde participaron los alumnos de 1º y 2º de enfermería entre otras áreas con los diferentes centros de bachillerato de la isla. Estas jornadas no solo permitieron que los asistentes conocieran la profesión de dietista-nutricionista, sino que además fue una actividad en la que los alumnos del grado pudieran transmitir como futuros profesionales los conocimientos adquiridos.



4.3 Cursos de formación PDI

SESIONES FORMATIVAS NECESARIAS PARA LOS DOCENTES UFPC CURSO 2018-2019					
SESIÓN FORMATIVA	DURACIÓN	FECHAS, HORAS Y LUGAR	LUGAR	CONTENIDO	RESPONSABLE
MANEJO DE LA PLATAFORMA VIRTUAL Y PIZARRA DIGITAL	1 sesión de 2 horas	Jueves 6 de septiembre y martes 15 de enero Horario grupo 1: de 12 a 14 Horario grupo 2: de 15:30 a 17:30 Los docentes interesados podrán inscribirse en el grupo 1 ó bien en el grupo 2, según el horario al que puedan acudir	AULA 1	Uso de la pizarra digital, uso y resolución de dudas del espacio virtual. Aportaciones para la mejora de herramientas en el campus virtual y soluciones rápidas para posibles errores.	Kenji Frohn, docente.
FORMACIÓN EN NUEVAS METODOLOGÍAS DIDÁCTICAS	2 sesiones de 2 horas cada una	SESIÓN 1: martes 11 de septiembre y 29 de enero Horario grupo 1: de 12 a 14 Horario grupo 2: de 16 a 18 Los docentes interesados podrán inscribirse en el grupo 1 ó bien en el grupo 2, según el horario al que puedan acudir SESIÓN 2: jueves 13 de septiembre y 31 de enero Horario grupo 1: de 12 a 14 Horario grupo 2: de 16 a 18 Los docentes interesados podrán inscribirse en el grupo 1 ó bien en el grupo 2, según el horario al que puedan acudir	AULA Rector Dr. Beltrán	Estrategias en el aula, tipos de actividades y elaboración de cuestionarios o exámenes de preguntas de tipo test.	José Agoney Rosales Hernández, pedagogo y responsable del Dpto. de Orientación y Atención al Estudiante



SESIONES FORMATIVAS NECESARIAS PARA LOS DOCENTES UFPC CURSO 2018-2019					
SESIÓN FORMATIVA	DURACIÓN	FECHAS, HORAS Y LUGAR	LUGAR	CONTENIDO	RESPONSABLE
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN DE PARÁMETROS DE EVALUACIÓN	1 sesión de 2 horas y media	Miércoles 12 de septiembre y jueves 17 de enero: Horario grupo 1: 12:00 a 14:30 Horario grupo 2: de 15:30 a 18 Los docentes interesados podrán inscribirse en el grupo 1 ó bien en el grupo 2, según el horario al que puedan acudir	AULA Rector Dr. Beltrán	Evaluación dentro del sistema Bolonia. Herramientas para evaluar, evaluación de competencias, ponderaciones como parte de la evaluación continua de la guía docente.	Marina Angulo, Coordinadora Académica
MANEJO DE LA BIBLIOTECA E LIBRO	1 sesión de 2 horas y media	7 de febrero Horario grupo 1: de 12 a 14 Horario grupo 2: de 16 a 18	LABORATORIO de INFORMÁTICA	Biblioteca Digital E LIBRO	Kenji Frohn
REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA SISTEMÁTICA	5 horas	9 de noviembre 16:00 a 21:00	Aula 1	Seminario de formación en revisión bibliográfica sistemática	Lilisbeth Perestelo

CRITERIO 5. Prácticas externas y Trabajo de Fin de Grado

5.1 Prácticas externas

El Grado en Nutrición Humana y Dietética contempla un bloque de prácticas externas, que se realiza en el segundo semestre del cuarto curso del Grado. Este bloque consta de 24 ECTS, y que comienza una vez el estudiante, ha culminado las asignaturas de teóricas, que le otorgan las competencias necesarias para enfrentarse al primer contacto con la experiencia laboral.

En el curso académico 2018-19, 14 estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética realizaron las prácticas externas del Grado.

Para el desarrollo de las Practicas Externas la Universidad Fernando Pessoa Canarias ha realizado convenios de prácticas con distintas entidades, públicas y privadas, del área de la asistencia sanitaria con presencia de profesionales de la nutrición, y que se presentan a continuación:

Grado en Nutrición Humana y Dietética	Barceló Hotels Canarias, S.L.
	Gurpo Kalise Menorquina S.A.
	Emicela, S.A.
	San Roque Meloneras
	San Roque Las Palmas
	Residencia de Ancianos Sta. María de Guía
	Colegio Sagrado Corazón de Tafira
	Servicio Canario de Salud del Gobierno de Canarias
	Quesos Valsequillo
	R2 Hoteles
	Galarco
	Centro Médico Tres Ramblas
	Farmacia El Cruce
	Adventia Phama SL
	Ynsadiet SA
	ICAMEN
	BIO DRAGO
	Avericum (Hemodiálisis)
Farmacia Antonio Macía Rodríguez	
Asociación de Diabéticos de Gran Canaria (Adigran)	
Newrest	

El Prácticum de nutrición humana y dietética se desarrolla con normalidad. Para ello, la Coordinadora de Prácticas Externas del Grado en Nutrición Humana y Dietética, oferta las plazas vacantes en cada Centro, al inicio del curso, y es el estudiante el que, por orden de preferencia, se inscribe en los diferentes Centros ofertados (escribe cinco opciones). Recogido el documento de solicitud, con las preferencias de los estudiantes, se realiza la distribución entre los Centros con convenio y se publica el listado provisional de distribución de estudiantes. Después de la publicación de este listado, se establece un periodo de reclamación, que culmina con la resolución de la Coordinación de Prácticas, y con la publicación del listado final de distribución

de Centros en la plataforma virtual, y el listado con la adjudicación de tutores internos y externos. En caso de empate los estudiantes son seleccionados por expediente académico.

Una vez culminado el proceso de adjudicación de plazas, la Universidad, hace llegar a los Centros el listado con los datos y el número de estudiantes que asistirán al Centro, y los tutores internos de la Universidad que contactarán con ellos durante ese periodo.

Antes del comienzo de las prácticas externas, los estudiantes reciben una semana de seminarios, dónde además de la formación correspondiente se les explica cuál será su proceso en las prácticas.

En los diferentes Centros con convenio, existe la figura del tutor externo, que se trata de un tutor asignado por la entidad colaboradora, encargado de organizar la actividad a desarrollar con arreglo a lo establecido en el Proyecto Formativo. El tutor externo, supervisa las actividades que realizan los estudiantes y orienta para un desarrollo efectivo del aprendizaje. Además, los tutores facilitan y aportan su ayuda a los tutorizados, en aquellas cuestiones que surgen fruto del desempeño de las actividades que realiza.

En cada curso académico, **el tutor externo** recibirá con suficientemente tiempo de antelación la siguiente información:

- Guía docente del Prácticum, con los contenidos y objetivos a alcanzar por los estudiantes.
- Listado de estudiantes que asistirán al Centro o Unidad.
- Periodos de prácticas, fecha de comienzo y fin del ciclo.
- Listado de firmas de asistencia
- Documento de evaluación de la práctica del estudiante.

El tutor externo, debe estar en continuo contacto con el tutor interno de la Universidad, que será un docente de la titulación que desempeña su actividad en el ámbito, siendo el enlace entre el centro de prácticas y la Universidad. Durante el periodo de prácticas externas, el estudiante estará acompañado en todo su proceso por el seguimiento de su tutor interno, con el que podrá contactar para tener su seguimiento, y para cualquier incidencia del periodo.

Las funciones de los tutores internos, están encaminada a velar por el normal desarrollo del Proyecto Formativo, garantizando la compatibilidad del horario de realización de las prácticas con las obligaciones académicas, formativas y de representación y participación del estudiante. Tendrá acceso a la entidad para el cumplimiento de los fines propios de su función, además estará en contacto con los estudiantes que les han sido adjudicados ya sea a través de la plataforma virtual con foros, mails, como con tutorías presenciales.

Los **tutores internos** recibirán la siguiente información antes de comenzar el periodo de prácticas:

- Periodo de prácticas, fecha de comienzo y fin de ciclo.
- Listado de estudiantes adjudicados para su seguimiento.
- Hoja de evaluación de la memoria de prácticas.
- Manual para la memoria final de prácticas del estudiante.

Al finalizar el periodo de prácticas externas, el Centro debe enviar la nota del estudiante y su hoja de asistencia al tutor interno. El tutor interno publicará las notas finales de las prácticas, bajo los siguientes sistemas de evaluación:

- Evaluación de la actividad presencial llevada a cabo en las prácticas externas por tutor académico externo.
- Evaluación de la memoria final de prácticas externas.
- Participación activa en foros y seminarios.

En el curso académico 2018-19, 14 estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética realizaron las prácticas externas del Grado. Los estudiantes tuvieron la oportunidad de realizar su Prácticum haciendo un rotatorio por varios Centros, o elegir el mismo Centro para realizar todo el periodo. A continuación, se presenta el cuadro con el desarrollo del Prácticum, en él, se explica el número de estudiantes, el centro y rotatorio.

Rotatorios

Alumno	CENTRO	Relación de alumnos por Centro	Nº de Rotatorio	Periodo
Alumno 1	Adventia Phama SL	1	1	Febrero-marzo 2019
Alumno 2	San Roque Las Palmas	4	1	Febrero-marzo 2019
Alumno 5			1	Febrero-marzo 2019
Alumno 12			1	Febrero-marzo 2019
Alumno 13			1	Febrero-marzo 2019
Alumno 3	Newrest	1	1	Abril- Mayo 2019
Alumno 1	Ynsadiet SA	1	2	Abril- Mayo 2019
Alumno 2		2	2	Abril- Mayo 2019

Alumno	CENTRO	Relación de alumnos por Centro	Nº de Rotatorio	Periodo
Alumno 13	Centro Médico Tres Ramblas		2	Abril- Mayo 2019
Alumno 3	Consulta D. Antonio Juan	1	2	Abril- Mayo 2019
Alumno 12	Avericum	1	2	Abril- Mayo 2019
Alumno 5	Asociación de Diabéticos de Gran Canaria (Adigran)	1	2	Abril- Mayo 2019
Alumno 4	Avericum	2	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 7			Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 6	Farmacia El Cruce	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 10	Farmacia Antonio Macía Rodríguez	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 9	Newrest	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 8	San Roque Meloneras	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 11	ICAMEN	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019
Alumno 14	San Roque Las Palmas	1	Todo el periodo	Febrero- Mayo 2019

5.2 Trabajo de Fin de Grado

En el curso 2018-19, un total de 23 estudiantes presentaron su Trabajo de fin de Grado. El 100% de los estudiantes realizó el tipo de trabajo “revisión bibliográfica”.

El 100% de los estudiantes se han matriculado por primera vez en el TFG, siendo el 100% de aprobados. Se presenta en el ANEXO III Informe anual de decanato de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UFPC sobre el Trabajo de Fin de Grado (curso académico 2018-2019).

A continuación, se presenta el cuadro de tipos de trabajos realizados por los estudiantes en el curso 2018-19 y su título.



TIPOLOGÍA DE TFG	TÍTULO
Revisión bibliográfica	Control de la glucemia y fórmulas de nutrición enteral en pacientes con Diabetes Mellitus tipo 2
	Nutrición y cáncer: importancia de una intervención nutricional durante el tratamiento
	La ciguatera en Canarias: un problema emergente
	Efectos de un patrón de alimentación saludable sobre el riesgo cardiovascular y sus factores asociados: dieta DASH
	Presencia de arsénico en la dieta de los canarios y su relación con la incidencia de cáncer de pulmón
	Uso de los insectos en alimentación humana: aspecto nutricional, sociocultural y legal
	Impacto en la salud de la utilización de pesticidas en la producción de alimentos
	Viabilidad de la suplementación nutricional oral como tratamiento de la desnutrición en el paciente anciano
	Efectos de los probióticos en el síndrome metabólico
	Efectos de la dieta mediterránea sobre la pérdida de peso en pacientes obesos o con sobrepeso frente a la dieta baja en grasa
	Relación entre microbiota y obesidad
	Suplementación con creatina para la mejora del rendimiento y el metabolismo en el deportista sano
	Nutrición personalizada en la prevención del cáncer
	Relación entre la publicidad alimentaria y los hábitos alimenticios de los niños
	Dietética en la prevención primaria del cáncer de mama
	Importancia en la prevención del cáncer de colón
Analizar las recomendaciones en la alimentación para un paciente diabético deportista	



TIPOLOGÍA DE TFG	TÍTULO
	Influencia de la dieta vegana sobre el rendimiento deportivo: una revisión bibliográfica
	Efectos de la intervención nutricional pre quirúrgica en la cirugía bariátrica
	Uso de omega 3 en la nutrición parenteral
	Canela y Diabetes
	Efecto de la alimentación previa y posterior al entrenamiento sobre el rendimiento deportivo
	Efectos de la suplementación con β -alanina en el desarrollo de la fuerza muscular en el deportista

CRITERIO 6. Indicadores de Rendimiento.

6.1 Tasas del título

	M.V	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
Tasa de rendimiento	-	-	99,50%	97,8%	90,06%
Tasa de eficiencia	87,7%	-	-	-	100%
Tasa de abandono	13%	-	0,00%	7,7%	-
Tasa de Graduación	71%	-	82,10%	-	-

6.2 Tasas por asignaturas

Curso	Asignatura	% de estudiantes que se matriculan por primera vez	% de aprobados en primera matrícula	Tasa de rendimiento	Tasa de éxito	% de no presentados	% de suspensos
Primer Curso	Anatomía	93,9	17,7	16,7	55	0	13,6
Primer Curso	Biología General	94,4	17,9	16,9	57,1	0	12,7



Curso	Asignatura	% de estudiantes que se matriculan por primera vez	% de aprobados en primera matrícula	Tasa de rendimiento	Tasa de éxito	% de no presentados	% de suspensos
Primer Curso	Bioquímica I	100	26,2	26,2	85	0	4,6
Primer Curso	Fisiología celular y humana I	100	44,4	44,4	72,7	0	16,7
Primer Curso	Métodos estadísticos	92,8	23,4	23,2	76,2	0	7,2
Primer Curso	Bioquímica II	100	27,9	27,9	94,4	0	1,6
Primer Curso	Fisiología celular y humana II	100	44,4	44,4	72,7	0	16,7
Primer Curso	Fundamentos de la nutrición	100	50	50	81,8	0	11,1
Primer Curso	Inglés	100	64,3	64,3	90	0	7,1
Primer Curso	Psicología de la nutrición	100	26,7	26,7	88,9	0	3,3
Segundo Curso	Bromatología	100	43,5	43,5	100	0	0
Segundo Curso	Dietética I	100	54,5	54,5	100	0	0
Segundo Curso	Fisiopatología	100	71,4	71,4	100	0	0
Segundo Curso	Microbiología y parasitología alimentarias	100	45,5	45,5	83,3	0	9,1
Segundo Curso	Nutrición I	100	54,5	54,5	100	0	0
Segundo Curso	Antropología de la nutrición	94,7	20,4	22,8	100	5,3	0
Segundo Curso	Dietética II	100	54,5	54,5	100	0	0
Segundo Curso	Nutrición II	100	54,5	54,5	100	0	0
Segundo Curso	Tecnología de los alimentos	100	71,4	71,4	100	0	0
Segundo Curso	Toxicología alimentaria	100	22,7	22,7	100	0	0



Curso	Asignatura	% de estudiantes que se matriculan por primera vez	% de aprobados en primera matrícula	Tasa de rendimiento	Tasa de éxito	% de no presentados	% de suspensos
Tercer Curso	Alimentación y nutrición en el ciclo vital	100	50	50	100	0	0
Tercer Curso	Métodos y técnicas de investigación y comunicación	100	50	50	93,8	0	3,3
Tercer Curso	Salud Pública	100	44,4	44,4	100	0	0
Tercer Curso	Tecnología culinaria	100	56,3	56,3	100	0	0
Tercer Curso	Análisis de los alimentos	100	50	50	100	0	0
Tercer Curso	Dietoterapia	100	53,8	53,8	100	0	0
Tercer Curso	Higiene y seguridad alimentaria	100	50	50	100	0	0
Tercer Curso	Nutrición comunitaria	100	50	50	100	0	0
Cuarto Curso	Bioética y deontología	100	30,2	30,2	100	0	0
Cuarto Curso	Gestión de riesgos alimentarios	100	60	60	100	0	0
Cuarto Curso	Gestión económica y de la calidad	100	60	60	100	0	0
Cuarto Curso	Normalización y legislación alimentaria en la UE	100	44,4	44,4	100	0	0
Cuarto Curso	Nutrición y farmacología	100	31,8	31,8	100	0	0
Cuarto Curso	Prácticas externas	100	45,2	45,2	100	0	0
Cuarto Curso	Trabajo Fin de Grado	100	39,2	39,2	100	9,8	0
Optativas	Nutrición aplicada a la pediatría	100	50	50	100	0	0
Optativas	Nutrición aplicada a las enfermedades	100	57,9	57,9	100	0	0



Curso	Asignatura	% de estudiantes que se matriculan por primera vez	% de aprobados en primera matrícula	Tasa de rendimiento	Tasa de éxito	% de no presentados	% de suspensos
	endocrino-metabólicas						
Optativas	Educación nutricional: didácticas	100	33,3	33,3	100	0	0
Optativas	Habilidades sociales y relaciones humanas	100	44,7	44,7	95,5	0	2,1



UNIVERSIDAD
FERNANDO PESSOA CANARIAS
Scientia et Audacia

ANEXOS

ANEXO I.

Tabla a. Asignaturas a las que se aplica reconocimiento de créditos, con titulación, asignatura y Centro de origen.

Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Certificación C1	Inglés	Cambridge	Inglés	6	Formación Básica
Anatomía y fisiología humana: sistema endocrino y sistema nervioso	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Isabel I	Anatomía	6	Formación Básica
Anatomía y fisiología humana: sistema musculoesquelético					
Anatomía y fisiología humana: sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema digestivo					
Estadística y series temporales	Licenciatura en Ciencias del Mar	ULPGC	Métodos estadísticos	6	Formación Básica
Biología	Licenciatura en Ciencias del Mar	ULPGC	Biología general	6	Formación Básica
Química y bioquímica alimentaria	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Isabel I	Bioquímica I	6	Formación Básica
Bioquímica					
Química y bioquímica alimentaria	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Isabel I	Bioquímica II	6	Formación Básica
Bioquímica					
Anatomía y fisiología humana: sistema endocrino y sistema nervioso	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Isabel I	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Anatomía y fisiología humana: sistema musculoesquelético					



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Anatomía y fisiología humana: sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema digestivo					
Anatomía y fisiología humana: sistema endocrino y sistema nervioso	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Isabel I	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Anatomía y fisiología humana: sistema musculoesquelético					
Anatomía y fisiología humana: sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema digestivo					
Psicología y Nutrición	Grado en Nutrición	Isabel I	Psicología de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiopatología	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética I	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición II	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología culinaria	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietoterapia	6	Obligatoria
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Prácticas externas	24	Prácticas Externas
Psicología y Nutrición	Grado en Nutrición	Isabel I	Psicología de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Dietética I	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Nutrición II	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Tecnología culinaria	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Dietoterapia	6	Obligatoria
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Primero de Mayo	Prácticas externas	24	Prácticas Externas
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Dietética I	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición II	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Tecnología culinaria	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Dietoterapia	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Prácticas externas	24	Prácticas Externas
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética I	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición II	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología culinaria	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietoterapia	6	Obligatoria
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Prácticas externas	24	Prácticas Externas
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Dietética I	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición II	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Tecnología culinaria	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP ICSE	Prácticas externas	24	Prácticas Externas
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Inglés	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Dietética I	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	CPFP Higident	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Anatomía humana	Diplomatura en Enfermería	Universidad de Santiago	Anatomía	6	Formación Básica
Anatomía topográfica y de superficie					
Bioquímica	Diplomatura en Enfermería	Universidad de Santiago	Bioquímica II	6	Formación Básica
Ciencias Psicosociales Aplicada	Diplomatura en Enfermería	Universidad de Santiago	Psicología de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana I	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiología celular y humana II	6	Formación Básica
Lengua extranjera en el Contexto Sanitario de Grado Superior	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Inglés	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fundamentos de la nutrición	6	Formación Básica
Fisiopatología Aplicada a la Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Fisiopatología	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición I	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada + Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética I	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Microbiología y parasitología	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología de los alimentos	6	Obligatoria
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición II	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietética II	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Tecnología culinaria	6	Obligatoria



Nombre	Titulación de origen	Centro	Nº de ECTS reconocidos	Asignatura del Grado	Nº de ECTS
Alimentación equilibrada	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Alimentación y nutrición en ciclo vital	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Análisis de los alimentos	6	Obligatoria
Microbiología e Higiene Alimentaria	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Higiene y Seguridad	6	Obligatoria
Dietoterapia	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Dietoterapia	6	Obligatoria
Educación Sanitaria y Promoción para la Salud	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Nutrición comunitaria	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Normalización y legislación alimentaria en la UE	6	Obligatoria
Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada a la Unidad/Gabinete de Dietética	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión económica y de la calidad	6	Obligatoria
Control Alimentario	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Gestión de riesgos alimentarios	6	Obligatoria
Formación en Centros de Trabajo	Título Oficial de Técnico Superior de Formación Profesional_Dietética	IES Teror	Prácticas externas	24	Prácticas Externas

ANEXO II.

**INFORME ANUAL DE DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA
UFPC**

(curso académico 2018-2019)

ARTÍCULOS PUBLICADOS EN PUBMED

- Desde el Decanato se han recopilado las publicaciones en PUBMED en las que figura la UFPC como entidad vinculada a uno o más de sus autores Y se han clasificado por años naturales:
 - 2015: **0 publicaciones.**
 - 2016: **1 publicación.**
 - 2017: **1 publicaciones.**
 - 2018: **8* publicaciones.**
 - 2019 (enero-agosto): **17* publicaciones.**

* Más uno que no está publicado en PubMed.

ANEXO III.

INFORME ANUAL DE DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UFPC (curso académico 2018-2019)

COMISIÓN DE TFG DE NUTRICIÓN

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Diseño y organización de las clases presenciales de tipo seminarios específicos sobre:
 - a. El método científico
 - b. La fase conceptual
 - c. La fase metodológica
 - d. La lectura científica crítica
 - e. La búsqueda documental
 - f. La reflexión o esbozo de aplicación/intervención especializada en nutrición humana y dietética tras una búsqueda bibliográfica (sea para justificar un estudio, sea una revisión bibliográfica narrativa, sea una revisión bibliográfica sistemática).
 - g. Taller de citas y referencias (manual de estilo de la UFPC, basado en el método Harvard) y del plagio.
 - h. Taller de presentación (comunicación escrita (póster))

ACTIVIDADES DE MANEJO DE LA ASIGNATURA

- Revisión del reglamento de TFT para su actualización (revisión anual tras el balance realizado al final del curso anterior). Actividad realizada en colaboración con las demás comisiones de otros TFG, TFM y con Coordinación Académica.
- Revisión de la guía de orientaciones del TFT en cuestión para su actualización (revisión anual tras el balance realizado al final del curso anterior).
- Revisión y, en su caso, mejora de la guía de orientaciones del TFT en cuestión. La guía es un documento diseñado para orientar al alumnado en la elaboración del TFT en cuestión y estructurado según las fases de un proyecto de investigación: fase conceptual, fase metodológica y reflexión-autoevaluación. En este nivel educativo no se contempla en el curso 2018/2019 la elaboración de la fase empírica.
- Diseño de los anexos propios del TFT en cuestión:
 - a. Ficha de seguimiento del tutor.
 - b. Rúbrica de evaluación del TFT por el tutor.
 - c. Rúbrica de evaluación del trabajo escrito y de la defensa por el tribunal.



- Elaboración del documento de procedimiento y plazos para el correcto seguimiento de la asignatura.

ACTIVIDADES DE GESTIÓN

- Compilación de la información sobre los títulos propuestos por los alumnos y sus tutores.
- Intervención para garantizar que cada alumno/a cuenta con tutor de TFG con la antelación suficiente.
- Seguimiento del cumplimiento de procesos y plazos por los alumnos.
- Seguimiento del cumplimiento de procesos y plazos por los tutores.
- Organización de los tribunales de evaluación del TFG en cuestión en colaboración con Coordinación Académica.
- Seguimiento de los procesos de evaluación por el tribunal.
- Revisión de la documentación de cada alumno:
 - a. Permiso y evaluación del trabajo por el tutor.
 - b. Entrega y depósito del trabajo por el alumno.
 - c. Evaluación del trabajo por el tribunal.
- Revisión crítica de cada TFG para su posible publicación como trabajo de investigación en una revista de la disciplina.