

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN 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 Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)		Facultad de Ciencias de la Salud (FCS)	35010749
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)			
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	
ANTONIO JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ		Dirección de administración	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		78510390M	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ANTONIO NICOLÁS RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ		Consejero Delegado de la sociedad mercantil Master del Conocimiento	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		42713454Q	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ANTONIO JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ		Dirección de administración	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		78510390M	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
C/ Dolores de la Rocha, 14		35001	Palmas de Gran Canaria (Las)
E-MAIL		PROVINCIA	FAX
direccion@cetesca.es		Las Palmas	928323017

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: Las Palmas, a ___ de _____ de ____
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación	Sector desconocido o no especificados	
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 Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
084	Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)			
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	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
15	135	6
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
35010749	Facultad de Ciencias de la Salud (FCS)

1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud (FCS)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		

PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
90	90	90
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
90	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	72.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	60.0
RESTO DE AÑOS	24.0	60.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ufpcanarias.es/documentos/Normas_de_permanencia.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
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG.8 - 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
CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG.11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG.13 - 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
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG.15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG.16 - 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
CG.17 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

CG.18 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG.19 - 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
GC.20 - 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
CG.21 - 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
CG.22 - 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.
CG.23 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG.24 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG.25 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CG.26 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CG.27 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
CG.28 - 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
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información
CT.2 - Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE.3 - Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
CE.4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE.5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE.7 - 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
CE.8 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE.10 - 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
CE.11 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos

CE.12 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE.13 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE.14 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE.17 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE.15 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE.16 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE.19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE.20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE.21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE.24 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE.27 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE.28 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE.29 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE.32 - 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
CE.33 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.34 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.36 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE.39 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE.37 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE.38 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE.40 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE.41 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE.42 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE.43 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista
CE.44 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
CE.46 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE.47 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas

CE.48 - 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
CE.49 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE.50 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE.51 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
CE.52 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética
CE.53 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias
CE.54 - 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

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

La UFPC poseerá una Comisión de Admisión de Estudiantes, que será el órgano encargado de las admisiones y estará compuesto por:

El Secretario General de la Universidad Fernando Pessoa Canarias

El Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UFPC

El representante de admisiones de la administración de la UFPC

El acceso al Grado no requiere de ninguna prueba complementaria a las establecidas legalmente de carácter nacional. De acuerdo con el Art. 14 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a la que se refiere el Art. 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril. Esta normativa ha sido posteriormente modificada por el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, cuyo art. 3 amplía las mencionadas modalidades de acceso. Esta disposición prevé, entre otras situaciones relacionadas con la movilidad internacional de estudiantes, no sólo el clásico procedimiento de acceso a la universidad de las personas mayores de 25 años, sino otros novedosos procedimientos de acceso para personas que, habiendo cumplido 40 años de edad, estén en condiciones de acreditar una determinada experiencia profesional o laboral, y para personas mayores de 45 años.

Actualmente podrán acceder a las titulaciones, quienes se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

- Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad (Selectividad) Tener finalizado el COU (curso anterior al 74/75)
- Haber superado las Pruebas de Madurez del Curso Preuniversitario/Bachillerato planes anteriores a 1953
- Haber finalizado Ciclo Formativo Superior de la rama compatible con la titulación
- Ser Titulados Universitarios
- Haber superado la Prueba de Mayores de 25 años.
- Los estudiantes extranjeros que hayan superado la Prueba de Acceso a la Universidad.

- Los estudiantes procedentes de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales al respecto, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.

En caso que el número de estudiantes que demanden el acceso a dicha titulación supere el número de plazas ofertadas, se llevará a cabo el siguiente criterio de selección:

- Se valorará la nota media de acceso que obtienen los estudiantes tras la media entre la nota de la PAU y la media del expediente académico del alumno. El que tenga mayor calificación, tendrá preferencia de entrada.
- En el caso de tener igualdad de expedientes, el alumno que haya realizado antes la preinscripción, tendrá preferencia de entrada.

Para los estudiantes que provienen de otros países con lenguas oficiales distintas al castellano, se exigirá una prueba de nivel que garantice el correcto aprendizaje una vez admitido en esta titulación. Si los alumnos no son poseedores de dicha prueba de nivel, realizarán una prueba establecida por la Universidad Fernando Pessoa Canarias.

PERFIL DE ACCESO

En cuanto al perfil de acceso recomendado, aunque no se exige ninguna formación previa específica, para el ingreso en el Grado en Nutrición Humana y Dietética se recomienda que la formación del alumno sea de perfil científico-tecnológico (RD. 1467/2007, BOE del 6 de noviembre, por el que se establece la estructura del bachillerato y se fijan sus enseñanzas mínimas). Dentro de ese perfil, además resulta recomendable que posea, entre otras, las siguientes cualidades:

- Vocación.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Disciplina de estudio.
- Capacidad para las relaciones interpersonales.
- Tacto y delicadeza.
- Responsabilidad, dedicación y equilibrio personal.
- Capacidad de observación, atención y de escucha.
- Destreza manual.
- Capacidad de innovación

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Sistema de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados específico de la Universidad Fernando Pessoa Canarias.

Información y orientación en el momento de la acogida

- Se realizarán sesiones de acogida a los nuevos alumnos ya matriculados en el Grado para facilitar el conocimiento y funcionamiento interno tanto de la titulación en concreto como de la UFP-C.
- Se realizarán acciones de tutorización personalizada si el alumno así lo requiere.
- Se activará el programa de atención a discapacitados si fuera necesario.
- En las sesiones de acogida, tendrán un gran participación alumnos de 3º y 4º curso, cuando esté totalmente implantada la titulación.

Las **sesiones de acogida** serán un acto en el que el Equipo Directivo de la Universidad da la bienvenida a los estudiantes de nuevo ingreso. Se realiza el primer día de clase oficial y en él se lleva a cabo la presentación de los miembros que representan a la Universidad y los miembros que representan la titulación, los objetivos de la titulación, organigrama de la misma, infraestructuras del centro, medios informáticos, página Web, así como dar respuesta a las preguntas que se puedan plantear.

El **Programa de Atención a Discapacitados**, es un Plan de Acción propio de la Universidad Fernando Pessoa, donde una vez detectado que se matricula a un alumno con discapacidad o necesidades especiales, se procede a la activación de un grupo multidisciplinar dotado de médicos, enfermeros, psicólogos, psicopedagogos y un logopeda, que adoptarán las siguientes medidas:

1. Análisis de la discapacidad del alumno
2. Puesta en marcha de mecanismos que aseguren la integración de alumno a su formación
3. Orientación al equipo docente en cuanto a la discapacidad del alumno y sus necesidades
4. Planteamiento de una adaptación curricular si fuera necesario
5. Servir de asesoramiento al alumno y a los docentes a lo largo de proceso formativo

Por tanto con este plan de acción se ayudará al alumno a su integración en la Institución, iniciando un proceso de normalidad cuando se asegure que la fase de integración se ha completado satisfactoriamente. El alumno y los docentes durante el proceso formativo de la titulación, podrán solicitar asesoramiento para solventar las dificultades que vayan apareciendo.

Sistema de apoyo y orientación a estudiantes una vez matriculados

El Departamento de Información y Acción escolar realizará las acciones necesarias para los alumnos matriculados en la UFP-C. Estas acciones consisten en:

- Red de información sobre todo lo referente al Grado
- Plan de acción tutorial:

1. **Apoyo y orientación escolar:** el objetivo de este servicio es que el alumno se sienta respaldado a lo largo de su formación, tanto en lo relacionado con la Universidad, la titulación en sí y las materias concretas de la titulación.

Para ello se ofrecerá una atención individualizada por parte de la Orientadora académica, donde se atenderá a cuestiones relacionadas con el estudio, la planificación de la carrera, elección de asignaturas, etc. El perfil de la Orientadora Académica corresponde al de Licenciada en Psicología y Master Universitario en Formación del Profesorado: Especialidad en Orientación Educativa

Además de estas cuestiones meramente académicas, el alumno recibirá información sobre el uso de las instalaciones internas (reprografía, aulas, etc), sobre el uso de instalaciones externas a la Universidad (cafetería, centro de deportes, etc) y sobre los convenios existentes con centros externos a la Universidad para la realización de prácticas externas.

1. **Apoyo y orientación psicológica:** El objetivo de este servicio es orientar al estudiante en los problemas que pueda encontrar en su vida personal y académica con objeto de enfocarlos hacia la mejora bien en su rendimiento o en otros aspectos de su adaptación personal, social y familiar.

2. **Apoyo para la mejora del rendimiento académico:** con la finalidad de que el alumno pueda mejorar su rendimiento académico, y optimizar sus recursos, la Universidad les ofrecerá un apoyo basado en técnicas de estudio y planificación.

3. **Orientación laboral y profesional:** el principal objetivo que se persigue con esta orientación es concienciar al alumno desde el inicio de su formación con su futuro laboral. Por ello la orientación laboral se basará en:

- Informar a los estudiantes del contenido del Plan de Estudios, en relación con los perfiles profesionales que se requieren.
- Asesorar al alumno las necesidades del mercado y salidas profesionales.
- Aportar a los alumnos conocimientos, herramientas y competencias que optimicen su empleabilidad y faciliten en tránsito entre etapas formativas y la incorporación al ámbito laboral.
- Promover el espíritu emprendedor.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
6	36

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
6	36

Según el *Artículo 2.a y Artículo 36.a de la Ley Orgánica 6/2001. Artículo 6 del Real Decreto 1393/2007* se define el

Reconocimiento de Créditos

El reconocimiento es la aceptación por parte de la universidad de los créditos que los alumnos han obtenido en una enseñanza oficial, en la misma o en otra universidad, y que son computados en otra enseñanza distinta para la obtención de un título oficial.

Serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica entre formaciones que pertenecen a la misma rama de conocimiento al menos 36 créditos.

Serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica entre formaciones de distinta rama pero que coincidan con las materias de la titulación de destino.

Serán objeto de reconocimiento los créditos, si existe coincidencia entre las competencias y los conocimientos, asociados al reto de materias que tengan carácter transversal.

Se podrán reconocer hasta un máximo de 6 créditos por participación acreditada de los estudiantes en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. El Vicerrectorado establecerá para cada curso académico las actividades que podrán ser reconocidas, así como el número de créditos de cada una de ellas.

El director del Grado apoyándose en el grupo de coordinación del título podrá reconocer créditos de enseñanzas universitarias no oficiales hasta un máximo del 15% y un mínimo de 2.5% del total de créditos del título.

El director del Grado apoyándose en el grupo de coordinación del título podrá reconocer créditos hasta un máximo del 15% y un mínimo de 2.5%, a través de la experiencia profesional acreditada del alumno, especificando las competencias, habilidades y destrezas reconocidas por estos motivos, y su incorporación al expediente académico del alumno:

Reconocimiento de créditos a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales.

- Se podrán reconocer créditos en las titulaciones oficiales a partir de la experiencia profesional y laboral adquirida por el estudiante con carácter previo a los estudios universitarios oficiales correspondientes. Para ello será necesario acreditar debidamente que dicha experiencia está relacionada con las competencias inherentes al título.

lo oficial en cuestión, y se tendrá en cuenta la adecuación de la actividad laboral y profesional realizada a la capacitación profesional del título. Además podrá valorar el carácter público o privado de la actividad desarrollada, el procedimiento de acceso al puesto desempeñado, la duración de la actividad y la dedicación a la misma en horas/semana. Como norma general, se podrá reconocer 1 ECTS por cada 40-120 horas de trabajo realizado, lo que equivale a una semana de jornada completa.

- Se podrán reconocer créditos por actividades de formación permanente realizadas por titulados y profesionales, vinculadas al puesto de trabajo o facilitadoras del reciclaje profesional, realizadas en cursos de formación continua, en títulos propios de universidades españolas o en títulos no oficiales de universidades extranjeras. Estos créditos se reconocerán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias obtenidas por el estudiante en dichas actividades de formación y las competencias previstas en el título oficial en el que se quieran reconocer.
- El número total de créditos reconocidos a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos del plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos se efectuará en materias que el estudiante no debe cursar y no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente académico. Los créditos reconocidos a través de experiencia profesional o laboral, en los Grados Académicos pertenecientes a la Facultad de Ciencias de la Salud, sólo podrán computarse a través de las asignaturas pertenecientes al Módulo de Prácticas Tuteladas **y el Módulo de Opatividad**. Se garantiza de esta manera que se reconocen competencias profesionales y que el perfil del egresado va a ser el mismo. **En el caso de licenciados en Tecnología de los Alimentos, se podrán reconocer los módulos II y III, si la actividad profesional cumple con las competencias de los módulos:**

Competencias específicas del módulo II: de Ciencias de los Alimentos

E-9	Identificar y clasificar los alimentos, alimentarios
E-10	Conocer su composición química, sus nutritivo, su biodisponibilidad, sus modificaciones que sufren como consecución culinarios
E-11	Conocer los sistemas de producción y ción, transformación y conservación
E-12	Conocer y aplicar los fundamentos de productos alimentarios.
E-13	Interpretar y manejar las bases de datos
E-14	Conocer la microbiología, parasitología
E-15	Conocer las técnicas culinarias para e ticas y nutricionales de los alimentos, nat

Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad

E-16	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener ridad alimentaria y sistemas de control vigente
E-17	Participar en el diseño, organización y alimentación
E-18	Colaborar en la implantación de sistemas
E-19	Evaluar, controlar y gestionar aspectos mentaria
E-20	Conocer los aspectos relacionados con sas alimentarias
E-21	Asesorar científica y técnicamente el desarrollo de los mismos. Evaluar el e
E-22	Participar en los equipos empujando alegaciones saludables
E-23	Colaborar en la protección del consum mentaria

- La experiencia profesional que podrá ser reconocida es la que está íntimamente ligada a procesos de nutrición: técnico en nutrición, licenciado en tecnología de los alimentos, enfermeros y personal clínico que haya acreditado una actividad de nutricionista.
- La solicitud de reconocimiento de créditos por Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias no procede hasta que el presente título sea oficial de conformidad con lo dispuesto en el real decreto 1618/2011, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior; y en consecuencia esté verificado por el Consejo de Universidades.

Los estudiantes deben solicitar los reconocimientos de créditos en los plazos establecidos para el proceso de matrícula. Los alumnos procedan de otra titulación de la UFP-C o procedan de otras universidades deberán presentar al Director del Grado la solicitud de reconocimiento de créditos junto a la documentación oficial necesaria.

El alumno deberá matricularse en las asignaturas de las que solicita reconocimiento hasta que se le notifique el reconocimiento oficialmente.

Las solicitudes de reconocimiento aceptadas serán comunicadas al alumno a través de la Dirección y se incluirán en el expediente del alumno. El alumno podrá modificar su matrícula hasta completar el número de ECTS deseado.

Las solicitudes de reconocimiento no aceptadas serán comunicadas al alumno a través de la Dirección y se abrirá un plazo de reclamación. Si el alumno no hace uso del plazo de reclamación, puede optar por eliminar esas asignaturas de la matrícula o pagar el importe correspondiente y cursarlas.

El alumno al que no se le conceda el reconocimiento de una asignatura, puede:

1. Retirar esa asignatura de esa matrícula mientras no curse el mínimo de créditos establecidos.
2. Cursa esa asignatura.
3. Modificar la matrícula mientras no curse el mínimo de créditos establecidos.

Transferencia de Créditos

La transferencia de créditos consiste en la inclusión, en los documentos académicos oficiales del estudiante, relativo a la enseñanza en curso, de **la totalidad de los créditos** obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, **que no hayan conducido a la obtención de un título oficial** y no puedan ser reconocidos en la titulación de destino.

La Universidad transferirá al expediente académico del estudiante todos los créditos, debiendo constar la denominación de las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título.

Las materias transferidas al expediente académico de la titulación de destino **no se tendrán en cuenta para el cálculo** de la baremación del expediente.

Los alumnos deberán solicitar la transferencia de créditos en los plazos establecidos para el proceso de matrícula. Los alumnos presentarán la solicitud de transferencia junto a la documentación oficial necesaria. En el caso de proceder de otra universidad esta solicitud estará sujeta al pago de una tasa administrativa. La transferencia de créditos será trasladada al Suplemento Europeo al Título.

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		
Clases teóricas		
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas		
Trabajo en grupo		
Seminarios		
Prácticas de laboratorio		
Trabajo autónomo del alumno		
Estudio de casos		
Talleres de contenido propio de la asignatura		
Actividades para el manejo de la asignatura		
Reunión con el tutor académico para el seguimiento de la actividad		
Actividad presencial de prácticas externas		
Prácticas en el laboratorio de informática		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Prueba escrita		
Informes/dosieres de trabajo individual		
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo		
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías		
Exposiciones		
Evaluación de la memoria de prácticas realizada por el alumno		
Informe de prácticas		
Examen de casos prácticos		
Documento del trabajo de fin de grado		
Seguimiento del trabajo de fin de grado por parte del tutor académico de la Universidad		
Evaluación de la actividad realizada en las prácticas externas por el tutor académico externo		
Evaluación del seguimiento de las prácticas externas por el tutor académico de la Universidad		
5.5 NIVEL 1: Módulo I: Ciencias Básicas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bioquímica I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>(1) Conocer los fundamentos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. (2) Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia. (3) Conocer la estructura y las propiedades de las macromoléculas biológicas y su relación con la función que realizan.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos fisicoquímicos: función química, la vida. Enlace químico y estructura molecular. El agua: estructura y propiedades fisicoquímicas. Interacciones débiles en medio acuoso. Compuestos orgánicos. Reacciones químicas en los seres vivos. Bioenergético. Composición, estructura y funciones de los macronutrientes: Aminoácidos, péptidos y proteínas. Estructura proteica. Función proteica e importancia nutricional de las proteínas. Carbohidratos, lípidos, nucleótidos y ácidos: estructura, función e importancia nutricional. Nutrientes reguladores.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional</p>		
<p>CG.13 - 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</p>		
<p>CG.28 - 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>CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
<p>CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información</p>		
<p>CT.2 - Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición</p>		
<p>CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos</p>		
<p>CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional</p>		
<p>CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética</p>		

CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.7 - 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
Clases teóricas	47	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Bioquímica II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>(1) Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación. (2) Conocer los mecanismos de obtención y de transformación de energía. (3) Conocer las rutas metabólicas principales y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Actividad enzimática: clasificación y regulación. Bioseñalización. Digestión y absorción de los alimentos. Bioenergética y metabolismo oxidativo. Metabolismo: conceptos básicos y visión de conjunto. Glucólisis: fases y balance energético. Ciclo del ácido cítrico: fuentes y destinos del acetil coenzima a. Cadena de transporte electrónico y fosforilación oxidativa. Gluconeogénesis. Biosíntesis y degradación del glucógeno: etapas. regulación coordinada. Ruta de las pentosas fosfato. Metabolismo lipídico. Metabolismo de los aminoácidos. Metabolismo de los nucleótidos. Interrelaciones metabólicas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG.13 - 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		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.7 - 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
Clases teóricas	46	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	3,5	100
Prácticas de laboratorio	13,5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		

Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Fisiología Celular y Humana I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los elementos básicos de la fisiología. Conocer la estructura general del sistema nervioso. Conocer los líquidos corporales, la sangre y su fisiología. Conocer la fisiología del corazón y sus sistemas de pruebas diagnósticas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la fisiología. Excitabilidad: potenciales.Células nerviosas. Transmisión sináptica. La fibra muscular. Estructura general del sistema nervioso. Organización periférica del Sistema Nervioso Autónomo. Organización central del Sistema Nervioso Autónomo. Líquidos corporales. La sangre. Fisiología del eritrocito y del leucocito. Fisiología de la plaqueta y hemostasia. Anatomía funcional del corazón. Propiedades del miocardio. Electrocardiograma. Ciclo cardíaco. Gasto cardíaco y factores que lo afectan. Circulación arterial y venosa. Circulación capilar y circulación linfática.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.7 - 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		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	49	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0

Documento/dossier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Fisiología Celular y Humana II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer el sistema endocrino. Conocer la fisiología de tiroides, páncreas y glándula adrenal. Conocer las funciones repro</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Organización general del sistema endocrino. Integración neuroendocrina. Fisiología del tiroides. Regulación hormonal del metabolismo calcio/fósforo. Regulación hormonal del crecimiento. Fisiología del páncreas endocrino. Fisiología de la glándula adrenal. Regulación hormonal del balance hídrico-salino. Funciones reproductoras y hormonales del varón. Fisiología femenina antes de la gestación y hormonas femeninas. Fisiología de la fecundación, gestación, parto y lactación. Fisiología general de receptores. Sensibilidad somatovisceral. Fisiología de la visión. Fisiología de la audición y del equilibrio. Fisiología del gusto y del olfato. Control de la actividad motora. Termorregulación. Sistema tegumentario. Fisiología de la piel y estructuras anexas. Síndrome general de adaptación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		

CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.7 - 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		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	46	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	4	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Fundamentos de la nutrición		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los conceptos básicos de la nutrición. Conocer los conceptos básicos de los alimentos. Conocer los fundamentos nutricionales y sus formas de cálculo. Conocer los conceptos básicos de la digestión y absorción de nutrientes. Conocer los fundamentos del equilibrio alimentario y elaboración de dietas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos introductorios. Nutrición y nutrientes. Los alimentos. Energéticos, plásticos y reguladores. Componentes de los alimentos. Nutrientes y no nutrientes. Biodisponibilidad de nutrientes. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas según los organismos oficiales. Balance energético. Metabolismo basal y otros gastos energéticos. Formas de calcularlo. Necesidades nutricionales del organismo: ingestas recomendadas. Ingesta recomendadas de HC, lípidos y de proteínas. Necesidades reguladoras. Tablas de ingestas recomendadas. Evaluación del estado nutricional. Métodos de determinación de la composición corporal. Técnicas existentes. Valoración antropométrica. Bioimpedancia. Valoración bioquímica. Adaptación al pasar de la fase de absorción a la de postabsorción. Digestión y absorción de nutrientes. Alimentación equilibrada. Equilibrio alimentario cualitativo. Equilibrio alimentario cuantitativo. Confección de dietas para pacientes sanos. Entrevista. Pasos a seguir para elaborar una dieta.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		

CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.8 - 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		
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.8 - 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
Clases teóricas	48	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	2	100
Actividades para el manejo de la asignatura	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0

Informe de prácticas	5.0	10.0
NIVEL 2: Biología general		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer la organización celular, sus tipos y composición. Conocer la biología de las membranas, sus tipos y sus mecanismos de transporte. Conocer los organulos celulares y su funcionamiento. Conocer la estructura general de los cromosomas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Organización celular. Tipos celulares. Composición química de la célula. Localización y funciones de las principales macromoléculas. Membranas biológicas: estructura y funciones básicas. Tipos de membranas celulares. Transporte de membrana. Mecanismos de transporte. Conexiones intercelulares. Matriz extracelular. Adhesión celular. Uniones celulares. Citoesqueleto. Microfilamentos. Filamentos intermedios. Orgánulos celulares: Ribosomas. Papel de los ribosomas en la síntesis proteica. Orgánulos celulares relacionados con el transporte vesicular: Retículo endoplasmático. Orgánulos celulares relacionados con el transporte vesicular: Aparato de Golgi. Orgánulos celulares relacionados con la obtención de energía: Mitocondrias. Orgánulos celulares relacionados con la obtención de energía: Cloroplastos. Peroxisomas. Orgánulos celulares: El núcleo. Empaquetamiento del material genético. Estructura general de los</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será en inglés</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas</p>		
<p>CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo</p>		
<p>CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad</p>		
<p>CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida</p>		

CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.7 - 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
Clases teóricas	47	100
Trabajo en grupo	2.5	100
Seminarios	3	100
Prácticas de laboratorio	13.5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
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: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer la evolución histórica de los conceptos de salud y enfermedad. Conocer los mecanismos psicológicos de la relación mente-cuerpo. Conocer el modelo biomédico y el modelo biopsicosocial. Conocer las principales conductas de salud. Aprender a promover estilos de vida saludables, y de mejora de la calidad de vida.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la Psicología de la salud. Aproximación histórica a los conceptos de salud y enfermedad. La relación mente-cuerpo. Modelo biomédico. Modelo biopsicosocial. Comportamiento y salud. Modelos de relación entre personalidad y salud. Conductas de la salud. Control de peso, dietas y trastornos de la conducta alimentaria. Lección magistral. Promoción de estilos de vida saludables. Estrategias de mejoramiento de la calidad de vida.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Clases teóricas	50	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	8	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	5.0	10.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	20.0
Examen de casos prácticos	20.0	25.0
NIVEL 2: Anatomía e Histología Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Conocer los fundamentos anatómicos y embriológicos de aplicación en Farmacia
Conocer la estructura y función del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida
Asimilar y utilizar correctamente el lenguaje específico de la Anatomía Humana de uso en el desempeño de la profesión.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Fundamentos de histología. Conceptos generales en anatomía. Fundamentos de osteología. Fundamentos de artrología. Aparato locomotor. Esqueleto axial, cabeza y cuello. Sistema respiratorio. Sistema cardiovascular. Sistema digestivo. Sistema urogenital. Sistema nervioso. Sistema endocrino.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG.28 - 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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos

CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida

CE.7 - 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
Clases teóricas	49	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	2.5	100
Prácticas de laboratorio	10.5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase expositiva

Clases prácticas

Tutorías

Seminarios

Evaluación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0

NIVEL 2: Métodos estadísticos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Aplicar técnicas de tratamiento de datos al estudio de variables estadísticas.</p> <p>Identificar las diversas distribuciones de probabilidad y aplicarlas adecuadamente.</p> <p>Estimar estadísticos y contrastar hipótesis sobre poblaciones mediante muestreo aleatorio.</p> <p>Interpretar gráficas y datos estadísticos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción: Definición y aplicación de la Estadística en Ciencias de la Salud. Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias. Medidas descriptivas de una variable estadística. Fundamentos de probabilidad. Algunos modelos probabilístico. Análisis exploratorio de datos. Programas informáticos para el análisis de datos. Algunas nociones elementales de inferencia estadística. La distribución normal. Contraste de hipótesis. Regresión lineal simple. Una introducción al análisis de la varianza.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional		
CG.19 - 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		

CG.28 - 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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos

CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.3 - Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano

CE.7 - 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
Clases teóricas	42	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	8	100
Prácticas en el laboratorio de informática	10	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase expositiva

Clases prácticas

Tutorías

Seminarios

Evaluación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	10.0

NIVEL 2: Antropología de la Nutrición

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>1. Comprender y valorar la importancia de los factores culturales en los patrones de comportamiento alimentario de diferentes poblaciones y culturas 2. Identificar factores culturales y biológicos determinantes del estado nutricional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El papel de la Alimentación en la Evolución Humana. Conceptos básicos y términos. La dieta que nos hizo Humanos. Alimentación y proceso de hominización. Neolitización. Estudio de paleodietas. Interacción entre biología, alimentación y cultura. La alimentación como hecho social. Teorías sobre la Alimentación y la Cultura en Antropología. Intercambio de alimentos entre culturas. La alimentación tradicional en España. Cambios en los patrones alimentarios de la población española en los últimos 60 años y su influencia sobre los patrones de salud-enfermedad. Transición nutricional. Alimentación y género.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CG.28 - 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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE.4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad		
CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	52	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	3	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	60.0	70.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Módulo II: Ciencias de los Alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Tecnología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las características organolépticas de los alimentos. 2. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis químico de los alimentos y productos alimentarios. 3. Conocer los distintos tipos de alteraciones que pueden sufrir los alimentos. 4. Conocer las modificaciones que se producen en las propiedades físico-químicas y estructura de los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.
5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>Introducción a la Tecnología de alimentos. Industria alimentaria. Propiedades de las materias primas alimentarias. Introducción al procesado de alimentos. Efectos del procesado. Separación y concentración en el procesado de los alimentos. Efectos sobre los alimentos. Conservación de alimentos. Irradiación. Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos. Procesado mediante aplicación de calor. Evaporación. Deshidratación. Extrusión. Aplicaciones. Equipos. Efecto sobre los alimentos. Tratamiento térmico. Refrigeración. Almacenamiento y envasado en atmósferas controladas o modificadas. Tratamiento del agua. Buenas prácticas de fabricación. Seguridad alimentaria. Aspectos ambientales del procesado de los alimentos.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés</p>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.8 - 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
CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.22 - 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.
CG.28 - 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
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
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
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.11 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE.12 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	47	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	3	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	20.0	25.0
NIVEL 2: Tecnología culinaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>(1) Conocer el desarrollo de los procesos tecnológicos implicados en la preparación culinaria de los alimentos (2) Conocer los efectos de estos procesos sobre los componentes químicos presentes en los ingredientes de base que se emplean en la elaboración de los platos cocinados, así como la incidencia sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final de los mismos. (3) Conocer los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutricional implicados en la elaboración de cada plato cocinado, así como los modos de evaluación y control que deben ser aplicados.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos básicos y objetivos de la tecnología culinaria. Operaciones previas a los procesos culinarios. Procesos culinarios a temperatura ambiente. Procesos culinarios con aplicación de calor. Restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Criterios y control de calidad en tecnología culinaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG.8 - 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</p>		
<p>CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal</p>		
<p>CG.24 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación</p>		
<p>CG.25 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados</p>		
<p>CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas</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		
<p>CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información</p>		
<p>CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos</p>		
<p>CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional</p>		
<p>CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios</p>		
<p>CE.10 - 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</p>		

CE.11 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE.15 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	52	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	3	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	5	100
Prácticas de laboratorio	2	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	60.0	65.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
NIVEL 2: Análisis de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>Resultado de aprendizaje: Conocer la composición de los alimentos cualitativa/cuantitativamente Conocer como se determinan proteínas Conocer como se determinan lípidos Conocer como se determinan hidratos de carbono Conocer como se determinan aditivos</p>	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Determinación de la composición de los alimentos cuali/cuantitativamente. Determinaciones generales. Determinación de proteínas. Determinación de hidratos de carbono. Determinación de lípidos. Determinación de componentes especiales. Aditivos. Tablas de composición de alimentos.</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura se dará en inglés</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo	
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad	
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida	
CG.8 - 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	
CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal	
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas	
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	
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información	
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos	
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional	
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.	
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS	
CE.13 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos	
CE.15 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional	

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	46	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	3	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
NIVEL 2: Bromatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. 		

- Conocer la composición química y propiedades de los grupos de alimentos y productos derivados.
- Identificar y saber posibles antinutrientes que contienen los alimentos.
- Estar familiarizado con los componentes más importantes desde el punto de vista nutricional de cada grupo de alimentos.
- Saber qué sustancias pueden ser las responsables de intolerancias y alérgicas y en qué alimentos pueden encontrarse.
- Interpretar y manejar tablas de composición de alimentos de diferentes fuentes. Ventajas e inconvenientes.
- Estar familiarizado con las definiciones de alimentos del Código Alimentario Español.
- Saber cuáles son los aditivos alimentarios permitidos en España.
- Manejar las técnicas básicas de análisis de alimentos.
- Saber buscar artículos de investigación en las bases de datos disponibles en el Campus virtual.
- Desarrollar habilidades de trabajo en grupo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción a las Ciencias de los alimentos.
- Clasificación de Alimentos.
- Parámetros básicos de análisis de alimentos.
- Definición y composición química de alimentos de origen animal.
- Carne y derivados.
- Pescado y derivados.
- Leche y derivados.
- Huevos y derivados.
- Composición química de alimentos de origen vegetal.
- Hortalizas.
- Legumbres.
- Cereales y harinas.
- Frutas y frutos secos.
- Definición y composición química de grasas y aceites.
- Bebidas e infusiones.
- Azúcares, mieles y otros dulces.
- Aditivos y especias. Función. Propiedades.
- Tablas de composición de alimentos. Variantes. Inconvenientes.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Parte de la bibliografía de la asignatura se dará en inglés

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida

CG.8 - 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

CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios

CE.10 - 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

CE.12 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
CE.13 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	46	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Prácticas de laboratorio	10.5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	4.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Módulo III: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Higiene y seguridad alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los métodos de higiene de los alimentos 2. Conocer los métodos de higiene del personal manipulador 3. Conocer los peligros potenciales de la falta de higiene en los alimentos. 4. Conocer los contaminantes y su prevención. Control de plagas 5. Conocer las normas nacionales e internacionales de seguridad alimentaria. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Higiene general. Higiene de los alimentos. Higiene del personal manipulador. Peligros potenciales. Contaminantes microbiológicos y parasitarios. Contaminantes químicos y su prevención. Control de plagas. Limpieza y Desinfección. Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene. Seguridad alimentaria. Sistemas de autocontrol. Normas nacionales e internacionales. Alergias e intolerancias. Trazabilidad.</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será en inglés</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG.22 - 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.	
CG.24 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación	
CG.25 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados	
CG.26 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos	
CG.27 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración	
CG.28 - 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	
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas	
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	
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información	
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos	
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico	
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.	
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS	
CE.17 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación	

CE.16 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE.19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria		
CE.20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias		
CE.21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	49	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	8	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	45.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Toxicología alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los fenómenos tóxicos 2. Conocer los mecanismos de acción de los tóxicos 3. Conocer las fases de la acción tóxica 4. Conocer el proceso de evaluación de la toxicidad y seguridad 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la toxicología. Fenómeno tóxico. Tóxico cinética. Mecanismos de acción de los tóxicos. Fases de la acción tóxica. Evaluación de la toxicidad y el riesgo. Criterios de toxicidad. Toxicología descriptiva. Residuos tóxicos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CG.23 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG.26 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE.21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	46	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	2	100
Prácticas de laboratorio	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Prácticas en el laboratorio de informática	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	10.0
NIVEL 2: Gestión de riesgos alimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las disposiciones básicas de la legislación alimentaria. 2. Saber realizar un análisis del riesgo. 3. Conocer los indicadores de la calidad higiénica de los alimentos. 4. Saber establecer un protocolo de actuación ante alertas y brotes de toxiinfecciones alimentarias. 5. Conocer la evaluación del riesgo 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos generales: alimento contaminado, deteriorado y alterado. Disposiciones básicas de la legislación alimentaria. El análisis del riesgo: peligro, riesgo y seguridad. La inspección de establecimientos alimentarios. Pruebas periciales y procedimiento sancionador. Condiciones generales para la obtención de alimentos. Indicadores de la calidad higiénica de los alimentos. Gestión de brotes de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Efectos sociales de los brotes alimentarios. Protocolos de actuación ante alertas y brotes de toxiinfecciones alimentarias. Productos inadecuados para el consumo y su control. Estimación de la alteración de los alimentos. Control del desarrollo microbiano mediante conservación. Compuestos tóxicos e indeseables de los alimentos. Alimentos obtenidos a partir de organismos modificados genéticamente. Aditivos alimentarios y materiales en contacto con alimentos. Agentes productores de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Investigación de brotes de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Evaluación del riesgo por agentes responsables de infecciones alimentarias de origen bacteriano. Evaluación del riesgo por agentes responsables de intoxicaciones de origen bacteriano. Evaluación del riesgo por Virus y priones, Mohos toxigénicos y micotoxinas, Ficotoxinas y otras toxinas de origen marino transmitidos por los alimentos. Parásitos en alimentos. Determinación de la autenticidad de los alimentos. Condiciones generales y prerrequisitos para la manipulación de alimentos</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.8 - 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		
CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional		
GC.20 - 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		
CG.21 - 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		
CG.28 - 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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.16 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE.19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria		
CE.21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	47	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	8	100
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	30.0	35.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0

NIVEL 2: Microbiología y parasitología alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>(1) Conocer los principales parásitos que deterioran alimentos y afectan al hombre</p> <p>(2) Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias</p> <p>(3) Conocer las principales técnicas de muestreo e identificación de parásitos en alimentos</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Microbiología: conceptos generales. Conocer los principales parásitos que afectan al hombre y su relación con los alimentos. Descripción general de los microorganismos. Los hongos. Los virus. Los priones. Agentes antimicrobianos: antisépticos, esterilizantes, desinfectantes y quimioterápicos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Microorganismos que contaminan y alteran alimentos. Parasitología y conceptos. Efectos sobre la salud. Principales grupos de parásitos y ubicaciones. Medidas profilácticas de control y tratamiento. Método de detección de parásitos en agua y alimentos</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas</p>		
<p>CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo</p>		
<p>CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad</p>		
<p>CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida</p>		
<p>CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios</p>		

CG.11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CG.21 - 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		
CG.27 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.14 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CE.16 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE.21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	46.5	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	2	100
Prácticas de laboratorio	13.5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		

Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Gestión económica y de la calidad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los sistemas y protagonistas económicos. 2. Conocer el proceso administrativo en la gestión de los servicios de dietética y nutrición. 3. Conocer nuevas fórmulas de gestión sanitaria. 4. Conocer sistemas de gestión de calidad 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Sistemas y protagonistas económicos. El proceso administrativo en la gestión de los servicios de dietética y nutrición. Economía y gestión en dietética y nutrición. Trabajo en equipo; características básicas. La empresa. El mercado de trabajo. Dirección de empresas y planificación de estrategias. El sistema sanitario español. Nuevas fórmulas de gestión sanitaria. La comunicación en las organizaciones. Marketing social y empresarial. Información y publicidad. La calidad: introducción y definición. Organizaciones y entidades relacionadas con la calidad. Sistemas de gestión de calidad: Normas ISO 9000. Certificación. Prevención de riesgos laborales. La calidad higiénica en las industrias alimentarias: sistema PPCC</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG.16 - 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		
CG.17 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatori		
CG.18 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista		
GC.20 - 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		
CG.21 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.17 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación		
CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE.19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria		
CE.20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias		
CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	49	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	7.5	100
Actividades para el manejo de la asignatura	2.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		

Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Módulo IV: Ciencias de la Nutrición, Dietética y la Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Dietética I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las bases de una dieta equilibrada 2. Conocer los patrones de consumo alimentario saludable. 3. Saber manejar los métodos de evaluación de patrones, hábitos y consumo de alimentos. 4. Conocer formas alternativas de alimentación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la dietética. Dieta equilibrada: normas y recomendaciones. Guías alimentarias. Patrones de consumo alimentario saludable. Dieta y menú. Métodos de evaluación de patrones, hábitos y consumo de alimentos. Análisis cuantitativo y cualitativo de las dietas. Formas alternativas de alimentación. Consumo alimentario en España. Alimentación en las familias</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG.13 - 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
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
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
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE.24 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE.27 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE.28 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE.29 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.38 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE.41 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE.42 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE.43 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista
CE.44 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	42	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	2	100
Actividades para el manejo de la asignatura	14	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	15.0
NIVEL 2: Dietética II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
1. Conocer la dietética hospitalaria 2. Conocer los aspectos generales de la alimentación en el paciente ingresado 3. Conocer los aspectos organizativos de la alimentación hospitalaria	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
Aspectos generales de alimentación en el paciente ingresado. Dietas terapéuticas. Dietas en situaciones específicas. Aspectos organizativos de la alimentación hospitalaria. Nutrición artificial. Nutrición y obesidad. Nutrición y enfermedades. Desnutrición.	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios	
CG.7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista	
CG.8 - 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	
CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos	
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional	
CG.13 - 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	
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional	
CG.15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética	
CG.28 - 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	
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas	
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	
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información	

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE.27 - Participar en el diseño de estudios de dieta total		
CE.29 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE.36 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
CE.39 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
CE.37 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	52	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	7	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los requerimientos energéticos del organismo humano. 2. Conocer los factores determinantes del gasto energético 3. Conocer como se utilizan los alimentos y cual es el destino de los nutrientes. 4. Conocer los órganos y tejidos implicados en la nutrición. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la nutrición. Requerimientos energéticos del organismo humano. Metabolismo basal. Factores determinantes del gasto energético. Los Nutrientes como fuente de Energía. Recomendaciones nutricionales. Mecanismos para la nutrición del organismo humano. Utilización de los alimentos y destino de los nutrientes. Órganos y tejidos implicados en la nutrición. Hidratos de Carbono. Fibra Alimentaria. Lípidos Clasificación nutricional. Proteínas Clasificación nutricional. Clasificación nutricional de las vitaminas hidrosolubles y liposolubles. Fuentes de interés nutricional y recomendaciones dietéticas. Minerales: clasificación y funciones, macro y microminerales Importancia nutricional del agua.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.8 - 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		
CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos		
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	52	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	7	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	5.0	10.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
NIVEL 2: Nutrición II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
1. Conocer la relación entre dieta y salud. 2. Saber valorar el estado nutricional. 3. Conocer los indicadores analíticos del estado nutricional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud. Valoración del estado nutricional. Medidas antropométricas. Estudio de consumo de alimentos: encuestas. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias. Indicadores analíticos del estado nutricional. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes. Balance energético y control de peso. Fuentes alternativas de información nutricional. Implicaciones de la ingesta energética total en análisis epidemiológicos. Situación actual de la nutrición. Introducción a la nutrición y ciclo vital.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.8 - 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		
CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos		
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	43	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	12	100
Prácticas en el laboratorio de informática	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	10.0
NIVEL 2: Dietoterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los tipos de dieta y sus objetivos 2. Conocer las dietas terapéuticas básicas 3. Conocer la dietoterapia en los trastornos de la conducta alimentaria. 4. Conocer la dietoterapia en cuidados nutricionales en situaciones especiales 5. Conocer la dietoterapia en enfermedades neurológicas, cáncer y sida. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Dietoterapia: concepto, objetivos, tipos de dietas. Dietas Terapéuticas básicas: dietas con modificación de la composición y dietas de consistencia modificada. Dietoterapia en las patologías endocrinometabólicas y metabólicas. Dietoterapia en los trastornos de la conducta alimentaria. Dietoterapia en cuidados nutricionales en situaciones especiales: dietoterapia en climaterio y menopausia, dietoterapia en geriatría. Dietoterapia en enfermedades neurológicas. Dietoterapia y cáncer. Dietoterapia y sida. Dietoterapia y otras enfermedades. Nutrición del enfermo crítico. Dietoterapia para niños con requerimientos especiales</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG.13 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.2 - Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.33 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE.34 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia		
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE.41 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	39	100
Trabajo en grupo	4	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	3	100
Talleres de contenido propio de la asignatura	7	100
Actividades para el manejo de la asignatura	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	5.0	10.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	20.0	25.0
NIVEL 2: Nutrición y Farmacología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	

ECTS NIVEL 2		6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saber la importancia de la Farmacología en la Nutrición 2. Aprender aspectos básicos sobre cinética, mecanismo de acción, efectos adversos e interacciones de los fármacos. 3. Conocer e interpretar las principales interacciones entre medicamentos y alimentos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto de Farmacología y Fármaco. Farmacocinética básica. Fármacos que modifican el estado nutricional y metabólico. Farmacoterapia: fármacos más comunes empleados en el tratamiento de las enfermedades. Fuentes bibliográficas e informáticas disponibles para la consulta de información farmacológica.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.13 - 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		
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional		
GC.20 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.33 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE.40 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	52	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	7	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
NIVEL 2: Bioética y deontología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensión de los principios fundamentales de la ética y la deontología para la toma de decisiones y la resolución de situaciones conflictivas. 2. Conocer de los fundamentos de la deontología profesional del dietista a través de los códigos deontológicos desarrollados en algunos países y en su defecto de códigos para otros profesionales de la salud. 3. Conocer y reflexionar sobre los problemas bioéticos más relacionados con la profesión de dietista. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Ética y Deontología. Concepto y evolución histórica. Fundamentos y principios de la Bioética. Principios básicos de la deontología profesional del dietista: Código Deontológico Español en Nutrición Humana y Dietética y Códigos Deontológicos Internacionales para la profesión de Nutricionista-Dietista. Convenio sobre los derechos del hombre y la biomedicina. Ley básica reguladora de la autonomía del paciente. Derecho del paciente a la información sanitaria. La obligación de hablar con la verdad. Derecho del paciente a la intimidad. El secreto profesional. El respeto de la autonomía del paciente. El consentimiento informado. Documento de Instrucciones previas, voluntades anticipadas, testamento vital. Ética del Suicidio Asistido, Eutanasia, Distanasia y Limitación del Esfuerzo Terapéutico. Derecho del paciente a la documentación clínica. Ética de la muerte, donación y trasplante. Responsabilidad profesional sanitaria. Ejercicio profesional del Nutricionista-Dietista. Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. Ética en la investigación científica.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.41 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE.42 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	23	100

Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	3	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Fisiopatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la función normal y función patológica de los organismos 2. Conocer las alteraciones de la fisiología celular. 3. Conocer las patologías moleculares y alteraciones genéticas. 4. Conocer la fisiología de humano 		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Función normal y función patológica. Concepto de fisiología, fisiopatología y normalidad. Alteración estructural y/o funcional. Estado de salud y estado de enfermedad. Alteraciones de la fisiología celular. Patología molecular y alteraciones genéticas. Fisiología patológica de la piel. Fisiopatología de la inflamación. Fisiopatología de los eritrocitos. Fisiopatología de los leucocitos. Fisiopatología de la hemostasia. Fisiopatología de las alteraciones valvulares. Fisiopatología de los trastornos de la frecuencia y el ritmo cardíacos. Fisiopatología de la circulación coronaria. Fisiopatología de la presión arterial. Fisiopatología del sistema vascular periférico. Fisiopatología del sistema respiratorio. Fisiopatología del sistema excretor y del equilibrio ácido-base. Fisiopatología del sistema digestivo. Fisiopatología del sistema endocrino. Fisiopatología del sistema reproductor. Fisiopatología del SN. Manifestaciones prepuberales y en el adulto. Fisiopatología del sistema osteo-muscular. Artropatías degenerativas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida		
GC.20 - 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		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.29 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	53	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	2	100
Trabajo en grupo	3	100

Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	60.0	65.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Examen de casos prácticos	10.0	20.0
NIVEL 2: Alimentación y nutrición en el ciclo vital		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bloque temático I (Materno)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Nutrición y alimentación de la gestante. Requerimientos nutricionales. · Riesgos nutricionales durante el período de gestación. · Valoración y cuidados nutricionales necesarios para la atención de la mujer gestante. 		

- Recogida de datos para identificar los problemas a nivel nutricional en la mujer gestante
- Lactancia Materna.
- Nutrición y alimentación en el posparto y durante la lactancia.
- Cuidados nutricionales relacionados con la promoción de la salud y prevención de las alteraciones nutricionales durante la etapa gestante.
- Factores de riesgo para el estado nutricional de la mujer gestante.
- Aspectos de seguridad en los alimentos durante el embarazo.

Bloque temático II (Infantil)

- Contexto y determinantes de la nutrición y la alimentación durante la etapa infantojuvenil.
- Necesidades nutricionales durante el primer año de vida.
- Necesidades nutricionales en la etapa preescolar, escolar y en la adolescencia.
- Recomendaciones dietéticas para el sano crecimiento y desarrollo del niño (lactante, pre-escolar, escolar y adolescente).
- Factores endógenos y exógenos que influyen en el desarrollo: trastornos nutricionales.
- Cuidados relacionados con la promoción de la salud y prevención de las alteraciones nutricionales en el niño y el adolescente.
- Programas de educación y valoración dietético-nutricional para la población infantojuvenil.
- Recogida de datos para identificar los problemas a nivel nutricional en el niño y el adolescente.

Bloque temático III (Adulto)

- Diseño y planificación de distintos planes dietéticos en el adulto sano.

Bloque temático IV (Vejez)

- Concepto de gerontología, etapas, desarrollo histórico y evolución.
- Teorías biológicas y psicosociales del envejecimiento.
- Envejecimiento demográfico.
- Cambios biológicos en el proceso de envejecimiento.
- Cambios psicológicos en el proceso de envejecimiento.
- Cambios sociales en el proceso de envejecimiento.
- Factores que pueden alterar la salud de la persona mayor sana.
- Programas de educación dietético-nutricional en personas mayores.
- Requerimientos nutricionales en las personas mayores (energía, hidratos de carbono, proteínas, minerales, vitaminas, fibra alimentaria, líquidos y suplementos nutricionales).
- La alimentación en el envejecimiento saludable (recomendaciones, grupos de alimentos y raciones, técnicas culinarias, características y distribución de las comidas, planificación de menús equilibrados).
- Valoración del estado nutricional del anciano como parte de la valoración geriátrica integral (valoración de la ingesta dietética, valoración antropométrica, composición corporal, parámetros bioquímicos, cuestionarios estructurados de valoración del riesgo nutricional).

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	47	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	4	100
Actividades para el manejo de la asignatura	9	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase expositiva

Clases prácticas

Tutorías

Seminarios

Estudio de casos

Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Módulo V: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las funciones de la salud pública 2. Conocer los niveles de prevención 3. Conocer la epidemiología de la salud en nutrición 4. Saber hacer una adecuada prevención y promoción de la salud 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptualización y funciones de la salud pública. Determinantes de la salud. Historia natural de la enfermedad y niveles de prevención. Principales causas de morbi-mortalidad en la población. Obesidad. Enfermedades cardiovasculares. Cáncer. Diabetes. Trastornos del comportamiento alimentario. Epidemiología: aspectos conceptuales y usos. Estudios epidemiológicos: descriptivos y analíticos. Inferencia causal en epidemiología. Errores en epidemiología. Sesgos. Vigilancia epidemiológica. Promoción para la salud y educación para la salud. Promoción de la salud en infancia y adolescencia, adulto, mujer y anciano. Prevención de enfermedades: obesidad, enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes y trastornos del comportamiento alimentario. Programas y políticas de salud y nutrición a nivel local e internacional</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.18 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista		
CG.19 - 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		
GC.20 - 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		
CG.21 - 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		
CG.27 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.46 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud		
CE.47 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas		
CE.48 - 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		
CE.49 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE.50 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
CE.51 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	42	100
Trabajo en grupo	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Estudio de casos	2	100
Talleres de contenido propio de la asignatura	3	100

Actividades para el manejo de la asignatura	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	30.0	35.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Informe de prácticas	5.0	10.0
NIVEL 2: Normalización y Legislación Alimentaria en la UE		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el derecho y legislación alimentari en el contexto de Europa 2. Conocer las bases de la seguridad alimentaria en la UE 3. Conocer los Organismos de la Unión Europea en materia de alimentación. 4. Conocer la normativa internacional sobre alimentos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Derecho alimentario. Seguridad alimentaria en la UE. Organismos de la Unión Europea en materia de alimentación. Tipo de normas de la Unión Europea. La Legislación Alimentaria en el contexto de la Unión Europea. Principios generales de la legislación alimentaria. Estructura de la legislación. Organizaciones internacionales sobre alimentación. FAO y OMS. Estructura y funciones. Normativa internacional sobre productos alimentarios.</p>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.16 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	47	100
Debates/discusiones sobre los contenidos de las asignaturas	4	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	4	100
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición Comunitaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las funciones y estrategias de aplicación en las distintas áreas de interés de la Nutrición Comunitaria. 2. Saber identificar y evaluar problemas nutricionales que puedan existir en grupos o colectivos poblacionales. 3. Conocer las propiedades de los alimentos y su impacto en la salud de los colectivos poblacionales 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nutrición comunitaria y educación nutricional. Concepto e introducción. Programas de educación e intervención nutricional. Estrategias y detección de necesidades. Evaluación del estado nutricional en poblaciones. Dieta española actual. Fortalezas y debilidades. Objetivos nutricionales para la población española. La educación nutricional en los procesos de planificación sanitaria. Legislación aplicable y programas. Etiquetado general y nutricional de los alimentos. Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés</p>		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
GC.20 - 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		
CG.21 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.49 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE.50 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
CE.51 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	48	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	5	100
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	15.0
Exposiciones	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Módulo VI: Módulo Formación Complementaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Inglés		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
(1) Consolidar conocimientos gramaticales previamente adquiridos (2) Ser capaz de interpretar textos en inglés (3) Ser capaz de manejar vocabulario técnico		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Inglés vinculado a ciencias de la nutrición. Tipos de alimentos. Problemas alimentarios. Salud. Asuntos culturales y sociales vinculados a la nutrición. Inglés sanitario		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.2 - Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	58	100
Trabajo en grupo	5	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	80.0
Documento/dossier/informe de trabajo en grupo	10.0	30.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	10.0	20.0
Exposiciones	10.0	20.0
NIVEL 2: Métodos y técnicas de investigación y comunicación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento y capacidad de comprensión sobre las fases y características específicas de la metodología científica 2. Aplicación de los conocimientos y comprensión en la elaboración de un trabajo científico 3. Capacidad de recoger, seleccionar e interpretar información relevante para producir un trabajo científico 4. Competencia para comunicar de forma escrita/oral de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos 5. Competencias de autoaprendizaje específicamente en la recogida y tratamiento de la información 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Metodología del trabajo científico: tema, plano de trabajo, pesquisa bibliográfica; bases de datos; normas para la elaboración de una referencia bibliográfica; pesquisa empírica. Comunicación escrita: estructuración de comunicación, redacción, citas y referencias. Comunicación oral: reglas para comunicar, estructuración de la comunicación, comunicación no verbal. Etapas de una presentación oral. Obstáculos de la comunicación.		
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		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.44 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	50	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	7	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0

Prácticas en el laboratorio de informática	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Informe de prácticas	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Módulo VII: Prácticas Externas y Trabajo de Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Practicas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	24	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El alumno integrará los conocimientos de Nutrición Humana y Dietética adquiridos de forma transversal, en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración, empresas del sector alimentario o de salud pública y tanto en centros sanitarios como de carácter social y sociosanitario		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración, empresas del sector alimentario o de salud pública y tanto en centros sanitarios como de carácter social, educativo, etc.		

5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG.1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
CG.2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad
CG.4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG.5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG.8 - 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
CG.9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG.11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CG.12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG.13 - 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
CG.14 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG.15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG.16 - 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
CG.17 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG.18 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG.19 - 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
CG.20 - 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
CG.21 - 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
CG.22 - 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.
CG.23 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG.24 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG.25 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

CG.26 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos		
CG.27 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración		
CG.28 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.7 - 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		
CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios		
CE.13 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos		
CE.17 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación		
CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE.24 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética		
CE.27 - Participar en el diseño de estudios de dieta total		
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE.32 - 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		
CE.34 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia		
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE.42 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
CE.52 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	20	0
Reunión con el tutor académico para el seguimiento de la actividad	8	100
Actividad presencial de prácticas externas	594	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutorías		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de la actividad realizada en las prácticas externas por el tutor académico externo	40.0	60.0
Evaluación del seguimiento de las prácticas externas por el tutor académico de la Universidad	40.0	60.0
NIVEL 2: Trabajo de Fin de Grado		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
1. Integración de las competencias aprendidas en la titulación en un trabajo científico 2. Diseñar y planificar un trabajo científico 3. Recogida y manejo de los datos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Realización de un trabajo de fin de grado de base científica y su exposición ante un tribunal		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.28 - 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		
CG.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.5 - Aplicar los conocimientos para la elaboración de un trabajo científico		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.53 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	144	0
Reunión con el tutor académico para el seguimiento de la actividad	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutorías		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Documento del trabajo de fin de grado	85.0	90.0
Seguimiento del trabajo de fin de grado por parte del tutor académico de la Universidad	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Módulo VIII: Optativas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición y Cáncer		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Aprender los conceptos de tumor maligno y de carcinogénesis. Conocer la distribución geográfica y las tendencias temporales del cáncer en España. Conocer los factores alimentarios y de estilo de vida relativos a la prevención del cáncer. Comprender las influencias nutricionales en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto de tumor maligno. Incidencia de cáncer. Teorías de carcinogénesis. Recomendaciones alimentarias y de estilo de vida en la prevención del cáncer. Código Europeo Contra el Cáncer. Influencias nutricionales en el desarrollo del cáncer. Estudio por casos. Efectos nutricionales del cáncer y de la terapéutica del cáncer. Cuidados nutricionales.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por parte del alumnado</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:</p>		

CE.6	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE.25	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.33	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.35	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.36	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE.40	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE.43	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos

CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana

CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

CE.33 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional

CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos

CE.36 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación

CE.40 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes

CE.43 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	26	80
Trabajo en grupo	5	100
Seminarios	2	100

Trabajo autónomo del alumno	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	15.0	20.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	15.0
NIVEL 2: Nutrición aplicada a la geriatría		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Saber identificar los cambios más relevantes y las peculiaridades de la enfermedad en el anciano. Conocer la herramientas fundamentales en la asistencia de los pacientes ancianos: valoración geriátrica integral (VGI) y dentro de ella la valoración nutricional; trabajo en equipo multidisciplinar y los distintos niveles asistenciales. Conocer los requerimientos nutricionales en el anciano sano. Aplicar recomendaciones nutricionales en las distintas situaciones de enfermedad del paciente mayor en especial las más relevantes: disfagia, demencia etc</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Principios básicos de Geriatría. Geriatría, gerontología y envejecimiento. Enfermedad, fragilidad y dependencia. Valoración geriátrica integral. Terapéutica en las enfermedades de la vejez. Interacción fármaco-nutriente. Recursos asistenciales en la vejez. Valoración nutricional en los ancianos. Balance energético y requerimientos nutricionales. Consejo nutricional en la vejez. Alimentación en el anciano sano. Alimentación básica adaptada. Nutrición artificial. Recomendaciones nutricionales en las patologías más frecuentes de la población anciana.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre, por parte del alumnado.		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.2	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida	
CE.25	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital	

CE.48	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	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
CG.6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE.48 - 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		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	30.0	40.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Inmunonutrición y alergias alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Diferenciar las distintas reacciones adversas a los alimentos entre sí para poder intervenir en el asesoramiento dietético de forma adecuada. Explicar la estructura y normal funcionamiento del Sistema Inmune, concretando finalmente en las defensas de las mucosas para entender los fenómenos de tolerancia y sensibilización a los antígenos de la dieta. Clasificar los principales alimentos y principales alérgenos causantes de enfermedad alérgica y así poder contribuir al manejo práctico de la alergia a los alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El sistema inmune y la alimentación. Reacciones adversas a los alimentos. El sistema inmune. Tolerancia y sensibilización inmunológica a los antígenos de la dieta. Patogénesis de las Reacciones de Hipersensibilidad a alimentos. Antígenos alimentarios. La Alergia alimentaria. Tipos de antígenos alimentarios. Los aditivos y su interés como antígenos. Los alimentos funcionales: probióticos, prebióticos, simbióticos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por parte del alumnado		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición	
CE.46	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE.46 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Clase expositiva		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición en la actividad física y deporte		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Fijar conceptos básicos relacionados con la práctica de la actividad física y su relación con la salud del individuo. Reconocer la importancia de la educación alimentaria-nutricional en el ámbito deportivo. Determinar el estado nutricional de deportistas en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos. Capacitar para la aplicación de planes de alimentación y nutrición en deportes específicos dirigido a individuos y equipos deportivos en fases de entrenamiento y competición		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción, conceptos básicos: actividad física, ejercicio y deporte. Papel del ejercicio en la salud y de la nutrición en el rendimiento deportivo. Bases del entrenamiento y la competición. Clasificación funcional del ejercicio. Bioenergética, el papel de los nutrientes en la producción de energía y metabolismo de los mismos durante el ejercicio y entrenamiento deportivo. Evaluación del estado nutricional de la persona físicamente activa. Recomendaciones nutricionales para la persona físicamente, el entrenamiento intenso y la competición. Consideraciones nutricionales para grupos de atletas específicos: adolescentes, femeninos, ancianos, diabéticos, discapacitados y vegetarianos. Ayudas ergogénicas nutricionales, bases científicas y aspectos prácticos suplementos y dopaje. Temática específica en nutrición deportiva. Trastornos del comportamiento alimentario en deportistas. Actividad física e inmunocompetencia. Nutrición y masa ósea. Antioxidantes y actividad deportiva.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquiera de los semestres por parte del alumnado		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.6	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana	
CE.26	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)	

CE.49	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética	
CE.50	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE.26 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE.49 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE.50 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	24	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	20.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Innovación y desarrollo de nuevos productos alimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	

ECTS NIVEL 2		3
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Adquirir conocimientos fundamentales sobre la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente. Adquirir conocimientos sobre nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y saberlos utilizar para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad. Ser capaz de generar ideas para diseñar productos alimentarios nuevos teniendo en cuenta la calidad, la tecnología necesaria, el marco legal, la demanda potencial del mercado, la rentabilidad empresarial y la comercialización.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Ingredientes y composición química de los alimentos. Aditivos: funcionalidad Tecnológica y tipo. Aditivos y seguridad alimentaria. Proceso de conservación, transformación y envasado. Tecnología del procesado y conservación de alimentos. Nuevas tecnologías y estrategias del procesado y conservación de alimentos. Microbiología Alimentaria. Enzimología industrial. Los alimentos modificados genéticamente. Reglamento y normas microbiológicas de los alimentos. Técnicas de análisis de los alimentos. Reformulación y modificación de productos alimentarios. Incorporación de ingredientes funcionales		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por parte de los alumnos		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.9	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios	
CE.10	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	
CE.12	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.	
CE.11	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.9 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios		
CE.10 - 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		

CE.11 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE.12 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	23	100
Trabajo en grupo	2	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	15.0	20.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Técnicas de entrevista y consejo nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. Establecer una relación empática y respetuosa con el paciente/usuario/cliente, acorde con la situación de la persona, problema de salud y etapa del desarrollo. Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con pacientes/usuarios/clientes, familias y grupos sociales, así como la expresión de sus preocupaciones e intereses. Conocer las estrategias de entrevista y de consejo para diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en dietética y nutrición.</p>		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
La comunicación en el ámbito de la salud. Habilidades de comunicación. Entrevista clínica y consejo nutricional. Técnicas y estrategias de consejo nutricional. Educación nutricional. Negociación y toma de decisiones. Entrevista y consejo: ciclo vital, atención a la diversidad y grupos especiales. Consejo dietético-nutricional, industria y medios de comunicación. Consejo nutricional y TICs		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por el alumnado		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.35	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos	
CE.51	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE.51 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	30.0	40.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0

Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	25.0	30.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición aplicada a las enfermedades endocrino-metabólicas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer las interrelaciones fisiopatológicas entre nutrición y errores innatos del metabolismo y el tratamiento dietético como terapia eficaz. Conocer la clasificación de la diabetes mellitus y los requerimientos nutricionales. Conocer los mecanismos de regulación fisiológica de la secreción exocrina del páncreas y planificar un soporte nutricional adecuado en pacientes con pancreatitis aguda. Conocer los mecanismos fisiológicos y etiopatogénicos de la obesidad y su tratamiento. Conocer las enfermedades endocrino-metabólicas</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Enfermedades del páncreas. Diabetes Mellitus: definición y tipos. Enfermedades del tiroides y paratiroides. Enfermedad de Addison: glándulas suprarrenales, Nutrición y metabolopatías.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por el alumnado		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS		
CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición	
CE.31	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas	
CE.32	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	
CE.35	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos	
CE.44	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeeditando su actuación profesional a la evidencia científica	
CE.48	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	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE.32 - 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		
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE.44 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica		
CE.48 - 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		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición aplicada en los cuidados intensivos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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								
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3								
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE								
<p>Conocer el Servicio de Nutrición y Dietética hospitalario, su importancia y relación con el resto de Unidades. Manejar y gestionar los distintos tipos de dietas, así como el código de las mismas y su relación con el equipo multidisciplinar. Entender la alimentación artificial, sus procesos, indicaciones y cuidados. Ejecutar el plan de cuidados, actuando como miembro integrado del equipo sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el equipo.</p>								
5.5.1.3 CONTENIDOS								
<p>Organización, disposición y funcionamiento del Servicio de Dietética y Nutrición en UCI. Tipos de alimentación en el paciente hospitalizado en la Unidad de Cuidados Intensivos. Evaluación del estado nutricional del paciente de UCI. Tipos de dietas. Nutrición artificial, hospitalaria y domiciliaria. Estudio, realización y discusión de casos clínicos.</p>								
5.5.1.4 OBSERVACIONES								
<p>Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por el alumnado.</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <table border="1"> <tr> <td>CE.30</td> <td>Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición</td> </tr> <tr> <td>CE.32</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>CE.33</td> <td>Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional</td> </tr> </table>			CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición	CE.32	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	CE.33	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición							
CE.32	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							
CE.33	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional							
5.5.1.5 COMPETENCIAS								
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES								
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad								
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES								
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información								
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos								
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional								
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.								
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS								
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición								
CE.33 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional								
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS								
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD						
Clases teóricas	24	100						
Trabajo en grupo	3	100						
Seminarios	2	100						
Trabajo autónomo del alumno	45	0						
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100						
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES								
Clase expositiva								

Tutorías		
Seminarios		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	45.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Educación nutricional: didácticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los modelos de intervención educativa formal y no formal en el campo de la educación nutricional. Saber diseñar programas de educación nutricional en diferentes ámbitos de actuación. Saber evaluar programas de educación nutricional implantados en instituciones educativas de diversa índole. Responsabilizar y concienciar en la importancia de la educación nutricional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La Educación nutricional formal y no formal en España. Objetivos de la misma. Diseño de programas de intervención en Educación Nutricional. Propuestas didácticas para la adquisición de hábitos alimentarios saludables en la infancia. Educación nutricional en la familia y en la escuela infantil y primaria. Modelos de intervención para la Educación Nutricional no formal en grupos vulnerables. Modelos de intervención de Educación Nutricional en diferentes niveles sociales.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por el alumnado.</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p>		
CE.5	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana	
CE.49	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética	
CE.50	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población	

CE.51	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información		
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos		
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional		
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE.5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
CE.49 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE.50 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
CE.51 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Clases prácticas		
Tutorías		
Seminarios		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Psiquiatría y nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	

ECTS NIVEL 2		3												
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														
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3														
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE														
<p>Conocer el abordaje terapéutico en situaciones complejas Conocer e identificar los trastornos de la conducta alimentaria Adquirir conocimientos básicos y fundamentales sobre los factores biológicos, psicológicos y sociales del proceso de alimentación.</p>														
5.5.1.3 CONTENIDOS														
<p>Conocer el abordaje terapéutico en situaciones complejas Conocer e identificar los trastornos de la conducta alimentaria Adquirir conocimientos básicos y fundamentales sobre los factores biológicos, psicológicos y sociales del proceso de alimentación.</p>														
5.5.1.4 OBSERVACIONES														
<p>Esta asignatura puede ser escogida en cualquier semestre por el alumnado.</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <table border="1"> <tr> <td>CE.30</td> <td>Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición</td> </tr> <tr> <td>CE.31</td> <td>Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas</td> </tr> <tr> <td>CE.32</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>CE.3</td> <td>Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano</td> </tr> <tr> <td>CE.35</td> <td>Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos</td> </tr> <tr> <td>CE.44</td> <td>Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeeditando su actuación profesional a la evidencia científica</td> </tr> </table>			CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición	CE.31	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas	CE.32	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	CE.3	Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano	CE.35	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos	CE.44	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeeditando su actuación profesional a la evidencia científica
CE.30	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición													
CE.31	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas													
CE.32	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													
CE.3	Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano													
CE.35	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos													
CE.44	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeeditando su actuación profesional a la evidencia científica													
5.5.1.5 COMPETENCIAS														
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES														
CG.3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad														
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES														
CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información														
CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos														
CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional														
CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.														
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS														
CE.3 - Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano														
CE.30 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición														

CE.31 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE.32 - 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		
CE.35 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE.44 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	2	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase expositiva		
Tutorías		
Estudio de casos		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición aplicada a la pediatría		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
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		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Conocimiento de las funciones digestivas, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en la edad pediátrica.
Diseño de dietas en situaciones de salud y enfermedad.
Fisiopatología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Realización de la historia dietética. Tratamiento dietético nutricional.
Identificar los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del niño y colectividades infantiles.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Aspectos generales de la nutrición en la infancia. El niño normal: etapas y desarrollo. Anatomía y fisiología del aparato digestivo infantil. Cálculo de necesidades energéticas y de nutrientes. Curvas de peso y talla generales y específicas por patologías. Valoración nutricional infantil: medios técnicos en pediatría. Macro y micronutrientes en la edad pediátrica. Nutrición del lactante, niño y adolescente sano. Lactancia artificial. Alimentación complementaria.
Intervenciones en conducta alimentaria infantil. El abordaje de la alimentación en la familia. Acciones nutricionales preventivas. Retos nutricionales para condiciones especiales

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquier semestre por parte del alumnado

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE.2	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE.25	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.48	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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.1 - Realizar un correcto autoaprendizaje, específicamente en la recogida y tratamiento de la información

CT.3 - Comunicar de forma escrita/oral, de forma estructurada, organizada y completa a varios públicos

CT.4 - Hacer uso y aplicación de las TIC en el ámbito académico y profesional

CT.6 - Ser capaces de integrarse en equipos, tanto en función de directivos o coordinadores como en funciones específicas acotadas y en funciones de apoyo al propio equipo o a otros.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida

CE.25 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

CE.48 - 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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	25	100
Trabajo en grupo	3	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase expositiva

Tutorías

Seminarios

Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	15.0	20.0
Asistencia y participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)	Profesor Adjunto	40	100	37,3
Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	40	25	41,9
Universidad Fernando Pessoa-Canarias (UFP-C)	Ayudante	20	0	20,8
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70,7	13	87,3
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>Procedimiento para la evaluación y mejora del rendimiento académico</p> <p>Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales: Anexo I, apartado 8</p> <p>Resultados previstos.</p> <p>El objetivo específico de 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. Teniendo en cuenta las siguientes definiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada. Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año ni en el anterior. Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse. <p>El desarrollo de este procedimiento se llevará a cabo en dos fases:</p> <p>1ª Fase: Fase de recogida y análisis de la información 2ª Fase: Propuestas de mejora y temporalización</p> <p>Fase de recogida y análisis de la información</p> <p>Al final de cada curso académico, una vez la UFPC tenga la primera promoción de egresados, la Comisión de GIC recabará información de los resultados de los indicadores académicos de Tasa de graduación, Tasa de abandono y Tasa de eficacia, en una tabla de estimación, así como de otros indicadores complementarios relativos a la titulación (Nota media de ingreso, tasa de éxito, tasa de rendimiento, duración media de estudios, etc). Para la recogida de datos de estos indicadores de resultados académicos se llevará a cabo por el GIC, un análisis de los datos aportados por los coordinadores de cada asignatura y los responsables de la titulación, registrados en la base de datos de la UFPC. En dicho análisis se comprobará el cumplimiento o no de los valores estimados y realizará un informe documentando las conclusiones, destacando los puntos débiles y los fuertes de cada titulación para facilitar las propuestas de mejora.</p> <p>Fase de propuestas de mejora y temporalización</p> <p>Para llevar a cabo esta fase, los implicados deberán elaborar propuestas de mejora que serán recogidas y aprobadas por la comisión de GIC. Una vez aprobadas y detalladas se trasladará al responsable del Título (Decano de la facultad) y se firmará, junto con la comisión de GIC un Plan de mejora para el rendimiento académico con carácter anual. Las recomendaciones presentadas deben permitir detectar las necesidades de mejora y obtener orientaciones básicas para el diseño de acciones encaminadas a la mejora del rendimiento académico. El responsable del Título trasladará las propuestas de mejora reflejadas en el Plan, a los Departamentos implicados en el Título. Los resultados deberán estar actualizados y ser publicados en la página Web del mismo, teniendo acceso a los mismos los estudiantes, profesorado, Personal de Administración y Servicios, y la sociedad en general, garantizando así la transparencia de información sobre el Título. Transcurrido un año de la implantación del plan de mejora, se realizarán valoraciones</p>		

anuales de los avances producidos en el rendimiento académico siguiendo los indicadores de referencia del procedimiento y tomando como referente los indicadores de seguimiento del Plan de Mejora.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ufpcanarias.es/documentos/Sistema_de_garanti_de_calidad.pdf
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2015
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

No existirá adaptación de cualquier otro plan de estudios al ser Universidad de nueva creación.

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
78510390M	ANTONIO JOSÉ	RODRÍGUEZ	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Dolores de la Rocha, 14	35001	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria (Las)
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
direccionadmon@cetesca.es	639666246	928323017	Dirección de administración

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
42713454Q	ANTONIO NICOLÁS	RODRÍGUEZ	RODRÍGUEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Dolores de la Rocha, 14	35001	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria (Las)
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
direccion@cetesca.es	669298929	928323017	Consejero Delegado de la sociedad mercantil Master del Conocimiento

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
78510390M	ANTONIO JOSÉ	RODRÍGUEZ	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Dolores de la Rocha, 14	35001	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria (Las)
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
direccionadmon@cetesca.es	639666246	928323017	Dirección de administración

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :CRITERIO 2 Y ALEGACIONES 16-7-2015.pdf

HASH SHA1 :B3F19121DAAEAE5D342D73E6BF2062E418F92B30

Código CSV :175880237748828812889060

Ver Fichero: CRITERIO 2 Y ALEGACIONES 16-7-2015.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : SISTEMA DE INFORMACION PREVIO_UP.pdf

HASH SHA1 : F2CB3A2CF396108BD2B422087AFC540662D0549C

Código CSV : 169307486538743888444673

Ver Fichero: SISTEMA DE INFORMACION PREVIO_UP.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : CRITERIO 5_NUTRICION_15.6.2015-1.pdf

HASH SHA1 : 901BABEFB815CD182392121680BD54663A4C9DAA

Código CSV : 174897764612021932182774

Ver Fichero: CRITERIO 5_NUTRICION_15.6.2015-1.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :CRITERIO 6 FINAL 15_06_2015.pdf

HASH SHA1 :E6D61C46875EA6490CBFAEFB1F9830BF871C1065

Código CSV :174907007998010920466278

Ver Fichero: CRITERIO 6 FINAL 15_06_2015.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :pas_UP.pdf

HASH SHA1 :28EA40BF5A45F70DD134B4657492A0CF4925064C

Código CSV :169315036715558867851538

Ver Fichero: pas_UP.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :criterio 7_NUTRICION_12.6.2015.pdf

HASH SHA1 :C0220A295A0760EBAF6E887FF9925832501E050B

Código CSV :174876239513518704622236

Ver Fichero: criterio 7_NUTRICION_12.6.2015.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :CRITERIO 8.pdf

HASH SHA1 :6908406EE602748EAFEB9FA8B1553DD97D27A263

Código CSV :169315051563369164382816

Ver Fichero: CRITERIO 8.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :implantacion_UP.pdf

HASH SHA1 :3D3596BFD517AB37818631EFC4997D7448810B5C

Código CSV :169315086462351366859074

Ver Fichero: implantacion_UP.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegación Rector.pdf

HASH SHA1 :6E1292809FB50EFD45636FF29A573BF8542C96B6

Código CSV :169332916879300621705367

Ver Fichero: Delegación Rector.pdf

