

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO		CÓDIGO CENTRO
Universidad 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		Secretario General		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF		78510390M		
REPRESENTANTE LEGAL				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
ANTONIO JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ		Rector		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF		78510390M		
RESPONSABLE DEL TÍTULO				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
ANTONIO JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ		Secretario General		
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	TELÉFONO
C/ De la Juventud s/n		35450	Santa María de Guía de Gran Canaria	639666246
E-MAIL		PROVINCIA		FAX
rector@ufpcanarias.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, AM 9 de noviembre de 2018
	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	Sí	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	59.0
RESTO DE AÑOS	24.0	59.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ufpcanarias.es/Static/Documentos/NORMAS%20DE%20PERMANENCIA%20DE%20LA%20UFPCANARIAS%202003-%20julio2017.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 UFPCanarias, antes del inicio del acceso de estudiantes, creará la Comisión de Admisión de Estudiantes para el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, 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
- Un representante del PDI relacionado con la titulación
- Un representante del PAS
- Un representante de los estudiantes

El RD 412/2014 establece los requisitos de acceso y la normativa básica relativa a los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, de acuerdo con los criterios establecidos en los artículos 38 y 69 y las disposiciones adicionales trigésimo tercera y trigésimo sexta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Su artículo 3 establece que podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinen en el presente real decreto, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.

l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.

m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

Respecto a las solicitudes de homologación del título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros en tramitación, el artículo 4 indica que en todos aquellos supuestos en los que se exija la homologación de cualquier título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros para el acceso a la universidad, las Universidades podrán admitir con carácter condicional a los estudiantes que acrediten haber presentado la correspondiente solicitud de la homologación mientras se resuelve el procedimiento para dicha homologación.

Los principios generales de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado quedan establecidos en su artículo 5:

1. La admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado se realizará con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, mérito y capacidad.
2. Todos los procedimientos de admisión a la universidad deberán realizarse en condiciones de accesibilidad para los estudiantes con discapacidad y en general con necesidades educativas especiales. Las Administraciones educativas determinarán las medidas necesarias que garanticen el acceso y admisión de estos estudiantes a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en condiciones de igualdad. Estas medidas podrán consistir en la adaptación de los tiempos, la elaboración de modelos especiales de examen y la puesta a disposición del estudiante de los medios materiales y humanos, de las asistencias y apoyos y de las ayudas técnicas que precise para la realización de las evaluaciones y pruebas que establezcan las Universidades, así como en la garantía de accesibilidad de la información y la comunicación de los procedimientos y la del recinto o espacio físico donde éstos se desarrollen. La determinación de dichas medidas se realizará en su caso en base a las adaptaciones curriculares que se aplicaron al estudiante en la etapa educativa anterior, para cuyo conocimiento las Administraciones educativas y los centros docentes deberán prestar colaboración.
3. En el caso de estudiantes en posesión de un título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros, las Universidades podrán realizar las evaluaciones que establezcan en los procedimientos de admisión en inglés, o en otras lenguas extranjeras. En la valoración de la formación previa de los procedimientos de admisión se tendrán en cuenta las diferentes materias del currículo de los sistemas educativos extranjeros.
4. Los estudiantes que reúnan los requisitos regulados en la normativa vigente para el acceso a las enseñanzas universitarias de Grado podrán solicitar plaza en las Universidades españolas de su elección.
5. Los estudiantes que, habiendo comenzado sus estudios universitarios en un determinado centro, tengan superados, al menos, seis créditos ECTS y los hayan abandonado temporalmente, podrán continuarlos en el mismo centro sin necesidad de volver a participar en proceso de admisión alguno, sin perjuicio de las normas de permanencia que la universidad pueda tener establecidas.

Los procedimientos generales y específicos de acceso y admisión se ajustarán a lo indicado en el RD 412/2014.

A efectos de lo dispuesto en el RD 412/2014 en el acceso a la Universidad para mayores de 40 años en base a su experiencia profesional o laboral, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, los candidatos deberán realizar una entrevista personal, que se podrá repetir en ocasiones sucesivas, y acreditar una experiencia laboral o profesional en el ámbito de la nutrición.

Los estudiantes que provienen de otros países con lenguas oficiales distintas al castellano deberán aportar documento acreditativo de nivel A2 para la lengua castellana según el Marco Europeo de Referencias.

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 RECOMENDADO

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

Apoyo a estudiantes una vez matriculados

Información y orientación en el momento de la acogida a estudiantes en la modalidad presencial

- 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 al alumno.
- Se activará el **programa de atención a discapacitados** si fuera necesario.
- En las sesiones de acogida, tendrán una gran participación alumnos de 3º y 4º curso, cuando esté totalmente implantada la titulación.

Las **sesiones de acogida** serán un acto en el que, por un lado, el Decano de la facultad 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, dar respuesta a las preguntas que se puedan plantear, así como la presentación de la **Comisión de acogida de estudiantes de nuevo ingreso** (una vez implantada la titulación en su totalidad).

Por otro lado, se creará la **Comisión de acogida de estudiantes de nuevo ingreso**, que estará formada por alumnos de 3º y 4º curso, elegidos por el **Departamento de Orientación y Atención al Estudiante**, y que se encargarán del acompañamiento de los nuevos alumnos a través de las instalaciones explicándoles su uso y ubicación.

La elección de los alumnos conformantes de la Comisión de acogida de estudiantes de nuevo ingreso, por el Departamento de Información y Acción escolar, será entre aquellos alumnos de 3º y 4º curso que presenten su candidatura de manera voluntaria.

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 estudiante 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 Orientación y Atención al Estudiante realizará las acciones necesarias para los alumnos matriculados en la UFP-C. Estas acciones consisten en:

- **Red de información sobre todo lo referente al Título**
- **Campus Online:** Se ofrece un entorno de trabajo online diseñado a medida para la Universidad, y con un manejo de manera sencilla e intuitiva. El Campus Online está pensado para que sea una herramienta de aprendizaje accesible en cualquier momento y en cualquier lugar.

Dentro del Campus Online cada asignatura tiene su propio espacio, denominado Aula Virtual, que cuenta con las herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades previstas en la guía docente.

- **Página Web del Centro:** En esta página el estudiante puede acceder a información de interés tanto en el ámbito administrativo, como de gestión académica (Plan de estudios, programas de las asignaturas, horarios, fechas de exámenes, etc.).
- **Guía del Estudiante:** se trata de una guía es virtual que se publica en el campus virtual, antes del comienzo del curso. En esta Guía se recoge toda la información sobre el uso de los servicios de la plataforma virtual e información administrativa relevante para el estudiante.
- **Espacio virtual común:** es una zona de comunicación e intercambio de información común con todos los estudiantes del título, que permite mantener informados a los estudiantes de todas las actividades, eventos y cambios que tienen lugar.
- **Plan de acción tutorial:** La acción tutorial universitaria asume la función de vincular directamente las necesidades formativas de los estudiantes, sus intereses, y sus expectativas de futuro con la institución universitaria. Para ello se ofrecerá una atención individualizada donde se atenderá a cuestiones relacionadas con estudio, la planificación de la carrera, elección de asignaturas, etc. Además de estas cuestiones meramente académicas, el alumno recibirá información sobre el uso del Campus y el aula virtual.

El Plan de Acción Tutorial contempla:

1. **Apoyo y orientación académica:** el objetivo de este servicio es que el estudiante 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.
2. **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.
3. **Apoyo para la mejora del rendimiento académico:** con la finalidad de que el estudiante pueda optimizar sus recursos, la Universidad les ofrecerá un apoyo basado en técnicas de estudio y planificación.
4. **Orientación profesional:** el principal objetivo que se persigue con esta orientación es orientar al estudiante en la relación de su formación con su futuro laboral. Por ello la orientación laboral se basará en:
 - Asesorar al estudiante sobre las necesidades del mercado.
 - Aportar a los estudiantes 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
6	144
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

NORMAS DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

DE LA UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales indica que, con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades han de elaborar su normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de acuerdo con los criterios generales indicados en el Real Decreto.

Con posterioridad, el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, estableciendo nuevas posibilidades en materia de reconocimiento y transferencia de créditos por parte de las universidades. Además, el Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario, establece en su artículo 6 el derecho de los estudiantes, en cualquier etapa de su formación universitaria, al reconocimiento de los conocimientos y las competencias o experiencia profesional adquirida con carácter previo. Asimismo, encarga a las universidades el establecimiento de las medidas necesarias para que las enseñanzas no conducentes a la obtención de titulaciones oficiales que cursen o hayan sido cursadas por los estudiantes, les sean reconocidas total o parcialmente, siempre que el título correspondiente haya sido extinguido y sustituido por un título oficial de Grado.

Por otra parte, el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, establece el régimen de reconocimiento de estudios entre las diferentes enseñanzas que constituyen la educación superior.

Los estudios susceptibles de este reconocimiento son los siguientes:

1. títulos universitarios de graduado
2. títulos de graduados en enseñanzas artísticas
3. títulos de técnico superior en artes plásticas y diseño
4. títulos de técnicos superior de formación profesional
5. títulos de técnico deportivo superior.

Además, según el artículo 2.2 del Real Decreto 1618/2011, con carácter general podrán ser objeto de reconocimiento las enseñanzas completas que conduzcan a los títulos oficiales con validez en todo el territorio español enumerados en el apartado anterior, no obstante, también podrán ser objeto de reconocimiento los periodos de estudios superados siempre que se acrediten oficialmente en créditos ECTS.

El Consejo de Gobierno de la Universidad Fernando Pessoa Canarias, a propuesta de la Comisión de Docencia, aprueba el presente Reglamento de reconocimiento y transferencia de créditos de las enseñanzas de Grado y Máster de la UFPCanarias.

Artículo 1. Objeto

El presente Reglamento tiene como objeto regular los procedimientos de reconocimiento y transferencia de créditos de aplicación a las enseñanzas de Grado y Máster de la Universidad Fernando Pessoa Canarias.

Capítulo I. Reconocimiento de créditos

Artículo 2. Reconocimiento de créditos

El reconocimiento es la aceptación por parte de la Universidad de los créditos que los estudiantes 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. A los efectos previstos en el Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre, se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Artículo 3. Objeto de reconocimiento en enseñanzas de Grado

Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

El reconocimiento de créditos se realizará a la enseñanza oficial de Grado que se solicite, en función de los siguientes criterios:

1. No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado.
2. 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.
3. 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.
4. Serán objeto de reconocimiento los créditos, si existe coincidencia entre las competencias y los conocimientos, asociados al resto de materias que tengan carácter transversal según el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales que reza lo siguiente.
5. 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% (36 créditos) y un mínimo de 2.5% (6 créditos) del total de créditos del título.
6. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

Reconocimiento de créditos por créditos superados enseñanzas oficiales no universitarias

Tal y como se especifica anteriormente, y según el Real Decreto 1618/2011, en materia de enseñanzas oficiales no universitarias, los estudios susceptibles de reconocimiento serán los siguientes:

1. títulos de técnico superior en artes plásticas y diseño
 2. títulos de técnicos superior de formación profesional
 3. títulos de técnico deportivo superior
1. Cuando entre los títulos de origen y destino exista una relación directa el criterio de reconocimiento será el que señala el Real Decreto mencionado. Se considerarán relaciones directas entre títulos las fijadas en el anexo 2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, y en las sucesivas actualizaciones que a estos efectos establezca el Ministerio competente en la materia.
 2. Las relaciones directas de los títulos universitarios de grado con los títulos de grado de enseñanzas artísticas, de técnico superior y de técnico deportivo superior se concretarán mediante un acuerdo entre las universidades que los impartan y la Administración educativa correspondiente, tal y como se estipula en el artículo 5.2 del Real Decreto.
 3. A estos efectos deberá ser objeto de reconocimiento total o parcial, tal y como fija el artículo 4.2 del RD 1618/2011 la formación práctica superada de similar naturaleza y, concretamente, las prácticas externas curriculares de los planes de estudio de grado, y ello dentro de los límites fijados para el reconocimiento de créditos en esta normativa.
 4. En los supuestos en los que no exista la relación directa entre la titulación de origen y la de destino queda a criterio de la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos (CTR), si la titulación aportada es susceptible de ser reconocida por un número determinado de créditos, para ello, solicitarán al alumno toda la documentación que consideren necesaria para estudiar el posible reconocimiento de créditos.
 5. Así mismo, se fijan los límites al reconocimiento de créditos, establecidos en el artículo 6 del Real Decreto 1618/2011.

También podrán ser reconocidas las actividades universitarias. A este respecto, el reconocimiento de créditos puede ser:

Reconocimiento de créditos por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

1. 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.

1. Este reconocimiento se llevará a cabo de acuerdo con los siguientes criterios:
 1. Sólo será aplicable, hasta por un máximo de 6 créditos, en títulos de grado.
 2. La actividad objeto del reconocimiento deberá haber sido desarrollada durante el período de estudios universitarios, comprendido entre el acceso a la universidad y la obtención del título.
 3. Las actividades específicas por las que puede ser solicitado el reconocimiento habrán de haber sido aprobadas por la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos (CTR).

3. En esta modalidad de reconocimiento se recogen las siguientes actividades específicas:

1. **Actividades deportivas:** La idoneidad de las mismas a efectos de reconocimiento deberá ser avalada por la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos, que asignará una equivalencia en horas de participación a dicha actividad, hasta un máximo de 2 ECTS. Las actividades deportivas reconocidas podrán ser:
 - Competición interuniversitaria, representando a la UFPCanarias por un periodo mínimo de un curso académico. Cada curso de representación podrá computarse por 1 ECTS.
 - Deportistas federados en un periodo mínimo de un año, o de alta competición en general, que cursen sus estudios en la UFPCanarias. Cada curso de representación podrá computarse por 1 ECTS.
 - Actividades físicas dirigidas de carácter formativo: escuelas deportivas, cursos deportivos, etc., dónde 30 horas corresponderán a 1 ECTS.
 1. **Actividades de Representación de estudiantes:** Se podrán reconocer hasta un máximo de 3 ECTS, por la representación estudiantil, y la participación en diferentes comisiones de la Universidad. Para obtener el reconocimiento de los 3 ECTS, se deberá haber cumplido la totalidad del mandato (2 años).
 2. **Actividades de cooperación y solidaridad:** se podrán reconocer créditos por actividades de voluntariado en instituciones y organizaciones sin ánimo de lucro. Para esta modalidad de reconocimiento, será necesario haber participado en labores y actividades voluntarias por un periodo mínimo de un año natural, que se reconocerá por 1 ECTS, hasta un máximo de 3 ECTS.
 3. **Actividades académicas adicionales:** Se podrán reconocer créditos por actividades de formación permanente y/o continua, vinculadas a la profesión, o facilitadoras del reciclaje profesional. Estas se computarán en cursos de formación continua, en títulos propios de universidades españolas, en títulos no oficiales de universidades extranjeras y en congresos profesionales y jornadas científicas. 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, y las horas presenciales de asistencia. Para el reconocimiento de estos créditos, se requerirán 30 horas en formato online, o 15 horas en formato presencial para reconocer 1 ECTS, hasta un máximo de 6 ECTS.
 4. **Otras Actividades.** Excepcionalmente, el Consejo de Gobierno, a propuesta de la CTR, podrá autorizar el reconocimiento de créditos a otras actividades no expresamente incluidas en las actividades específicas anteriores, en base a criterios de idoneidad y oportunidad, hasta un máximo de 3 ECTS.
1. Los créditos reconocidos serán incorporados al expediente del estudiante como *reconocimiento de créditos por participación en actividades universitarias*, añadiendo, en su caso, el nombre de la actividad, con la calificación de apto. 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, salvo que una norma estatal estableciera lo contrario.
 2. Todas las modalidades de reconocimiento de créditos, deberán ir acompañados de la solicitud de reconocimiento, y la certificación de las actividades.
 3. El estudiante solicitará el reconocimiento de las actividades autorizadas en la Secretaría Académica, dentro de los plazos que se establezcan anualmente en la resolución de matrícula, aportando la documentación que proceda y abonando la tasa que corresponda.
 4. La CTR resolverá el reconocimiento de créditos, y se notificará al estudiante a través de la coordinación académica.

Reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional.

1. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
2. El director del Grado apoyándose en el grupo de coordinación del título, podrá reconocer créditos hasta un máximo del 15% (36 créditos) y un mínimo de 2.5% (6 créditos), a través de la experiencia profesional. Para

ello será necesario acreditar debidamente que dicha experiencia está relacionada con las competencias inherentes al título 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.

3. Los créditos por experiencia profesional o laboral, se podrán reconocer por la asignatura Prácticum. Se reconocerá aquella experiencia profesional certificada que se corresponda con las competencias definidas en la asignatura Prácticum. Por cada año trabajado se podrá reconocer hasta 1 crédito. En todo caso, se garantiza que el nivel de competencias reconocidas será el mismo en todos los estudiantes, de acuerdo con el perfil de egreso definido y equivalente a la experiencia profesional.
4. 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, salvo que una norma estatal estableciera lo contrario.
5. Los estudiantes deben solicitar los reconocimientos de créditos en los plazos establecidos para el proceso de matrícula. Los alumnos que 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.

Artículo 4. Objeto de reconocimiento en enseñanzas de Máster

El reconocimiento de créditos desde la titulación de origen, se realizará a la enseñanza oficial de Máster que se solicite, en función de los siguientes criterios:

1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos superados en enseñanzas oficiales, a juicio de la Comisión Académica del mismo, siempre que guarden relación con las asignaturas del máster y provengan de un título del mismo nivel académico o superior, en el contexto nacional o internacional.
2. De acuerdo a la normativa vigente, los alumnos que hayan cursado un máster oficial en Universidades españolas podrán solicitar el reconocimiento de hasta 36 créditos (40% del total).
3. No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Máster.
4. El director del Máster 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 estudiante, especificando las competencias, habilidades y destrezas reconocidas por estos motivos, y su incorporación al expediente académico del alumno. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

Artículo 5. Efectos del reconocimiento de créditos

1. Quedarán reflejados, de forma explícita el número y tipo de créditos que se le reconoce al estudiante, en relación a los contenidos y competencias que quedan acreditados.
2. Figurarán en el expediente del estudiante, las asignaturas reconocidas con la calificación correspondiente. Esta calificación será equivalente a la calificación en las asignaturas que han dado lugar al reconocimiento.
3. No podrán reconocerse asignaturas previamente reconocidas o convalidadas.

Capítulo II. Transferencia de Créditos

Artículo 6. 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.

1. 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.
2. Las materias transferidas al expediente académico de la titulación de destino no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.
3. 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.

Este sistema se recoge en el Real Decreto 285/2004 de 20 de febrero, donde se regulan las condiciones de homologación y convalidación de títulos y estudios extranjeros de educación superior, y en el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre de ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, junto a su modificación en el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTO PARA EL RECONOCIMIENTO Y LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

Artículo 7. Órganos competentes para el reconocimiento y la transferencia de créditos.

Los órganos competentes en la Universidad Fernando Pessoa Canarias para actuar en el ámbito de del reconocimiento y la transferencia de créditos son:

1. La Comisión de Docencia del título, delegada del Consejo de Gobierno de la Universidad. La Comisión de Docencia está formada por docentes de las distintas materias del título del que se solicite Reconocimiento o Transferencia.
2. La Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos de cada uno de los títulos oficiales de la Universidad Fernando Pessoa Canarias, en adelante CTR, que se constituirá a tal efecto. La CTR está formada por el Decano/Director de la Facultad, el Responsable de la CTR de la Facultad, y un miembro de la Comisión de Docencia del título.

Artículo 8. Funciones de la Comisión de Docencia en materia de reconocimiento y transferencia de créditos.

Son funciones de la Comisión de Docencia, en materia de reconocimiento y transferencia de créditos, las siguientes:

1. Resolver los recursos planteados ante las CTR.
2. Pronunciarse sobre aquellas situaciones para las que sea particularmente consultada por las CTR.
3. Resolver las solicitudes de Reconocimiento y Transferencia de Créditos.
4. Realizar un informe previo a la Resolución por parte de la CTR, y trasladar dicho informe al Responsable de la CTR de la Facultad.

Son funciones de la CTR del título:

Mostrar su acuerdo o desacuerdo sobre el informe la Comisión de Docencia.

1. Resolver las propuestas de Reconocimiento.
2. Certificar las solicitudes de Transferencia de Créditos.
3. Elaborar y firmar la Resolución de Solicitud de Reconocimiento de Créditos.
4. Elaborar y firmar la Resolución de Solicitud de Transferencia de Créditos.
5. Trasladar las Resoluciones de Solicitud de Reconocimiento y Transferencia de Créditos a la Coordinación de Administración.
6. Resolver las reclamaciones derivadas de la Resolución de las Solicitudes de Reconocimiento y Transferencia de Créditos.

Artículo 9. Solicitudes y actuaciones para el reconocimiento y transferencia de créditos.

1. Las Solicitudes de Reconocimiento y transferencia de créditos se tramitarán a solicitud del estudiante interesado, quién deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando la/s asignatura/s de la titulación de destino que considera no deben cursar en consecuencia del reconocimiento.
2. Las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos tendrán su origen en actividades realizadas o asignaturas realmente cursadas y superadas; en el caso de asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas, se hará el reconocimiento sobre la asignatura de origen.
3. La Secretaría custodia el modelo de Solicitud de Reconocimiento y Transferencia de Créditos y le hará entrega del mismo al alumno cuando este lo solicite. La Secretaría recibirá la Solicitud de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, debidamente cumplimentada por el alumno y corroborará la documentación aportada junto a la Solicitud.
4. La Coordinadora de Administración recibirá la Solicitud de Reconocimiento y Transferencia de Créditos junto a la documentación pertinente, para su procesamiento, derivación a los miembros de la Comisión de Docencia, y seguimiento del proceso.
5. Será la CTR la responsable de derivar las Resoluciones de Solicitudes de Reconocimiento y Transferencia de Créditos a la Coordinadora de Administración, para que sean recogidas en el expediente académico del alumno y para que una copia de dicha Resolución se le traslade al alumno.

Artículo 9. Reclamación de la Resolución de Solicitud de Reconocimiento y Transferencia de Créditos.

1. Si el alumno no estuviera conforme con la Resolución, tendrá un plazo de 10 días para reclamar ante la CTR dicha resolución.
2. La Secretaría custodia el modelo de Reclamación y le hará entrega del mismo al alumno cuando este lo solicite. La Secretaría recibirá la Reclamación, debidamente cumplimentada y motivada por el alumno.
3. Si en el plazo de 10 días el alumno no presenta Reclamación de su Resolución ante la Secretaría, se procederá a la Anotación en el Expediente Académico.

ANEXO I

Aludiendo al Artículo 5.1. del Real Decreto 1618/2011, se incluye la tabla de relación directa entre las titulaciones pertenecientes a diferentes enseñanzas que aparecen relacionadas en el anexo 2, del Real decreto mencionado.

Títulos de Educación Superior relacionados a efectos de aplicación del mínimo garantizado de créditos reconocidos del artículo 4.2 del Real Decreto 1618/2011

b) Relaciones entre títulos de formación profesional superior y ramas de conocimiento de enseñanzas universitarias de grado.

Enseñanzas de Formación Profesional (Título)	Enseñanzas Universitarias de Grado (Ramas de conocimiento)
Técnico Superior en Animación de actividades Físicas y Deportivas.	Ciencias Sociales y Jurídicas. Ciencias de la Salud.
Técnico Superior en Óptica y Antiojería.	Ciencias de la Salud. Ingeniería y Arquitectura. Ciencias
Técnico Superior en Asesoría de Imagen Personal	Ciencias de la Salud. Ciencias
Técnico Superior en Estética.	Ciencias de la Salud. Ciencias
Técnico Superior en Estética Integral y Bienestar	Ciencias de la Salud. Ciencias
Técnico Superior en Estilismo y Dirección de peluquería.	Ciencias de la Salud. Ciencias
Técnico Superior en Prótesis Dentales.	Ciencias de la Salud
Técnico Superior en Higiene Bucodental.	Ciencias de la Salud
Técnico Superior en Ortoprotésica.	Ciencias de la Salud. Ingeniería y Arquitectura
Técnico Superior en Audiología Protésica	Ciencias de la Salud. Ingeniería y Arquitectura
Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico	Ciencias de la Salud. Ciencias
Técnico Superior en Anatomía Patológica y Citología	Ciencias de la Salud. Ciencias.
Técnico Superior en Dietética.	Ciencias. Ciencias de la Salud
Técnico Superior en Documentación Sanitaria.	Ciencias Sociales y Jurídicas. Ciencias de la Salud.
Técnico Superior en Radioterapia.	Ciencias de la Salud Ciencias.
Técnico Superior en Imagen para el Diagnóstico.	Ciencias de la Salud. Ciencias.
Técnico Superior en Salud Ambiental.	Ciencias de la Salud. Ciencias.

ANEXO II

Convenio entre la Consejería de Educación y Universidad del Gobierno de Canarias, y la Universidad Fernando Pessoa Canarias, para el reconocimiento recíproco de títulos oficiales de grado y títulos de estudios de educación superior no universitaria y Tabla de correspondencia del Grado en Nutrición Humana y Dietética de esta Universidad con el técnico superior en dietética

Convenio firmado entre la Consejería de Educación y Universidad del Gobierno de Canarias, y la Universidad Fernando Pessoa Canarias, para el reconocimiento recíproco de títulos oficiales de grado impartidos por esta Universidad, y títulos de estudios de educación superior no universitaria:

<https://www.dropbox.com/s/rxmvahjba1vbhttp/Convenio%20Consejer%C3%ADa.pdf?dl=0>

Tabla de correspondencia del Grado en Nutrición Humana y Dietética de esta Universidad con el técnico superior en dietética

La tabla de correspondencias del Grado en Nutrición Humana y Dietética se realiza atendiendo a los dispuesto en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, y bajo el análisis de la relación directa con las titulaciones a reconocer. Según el artículo 5.1 del Real Decreto 1618/20011, se entenderá que existe una relación directa entre las titulaciones pertenecientes a diferentes enseñanzas que aparecen relacionadas en el anexo 2 del Real Decreto, y que, en consonancia con el artículo 5.2 del mencionado Real Decreto, las relaciones directas de los títulos universitarios de grado, con los títulos de grado de enseñanzas artísticas, de técnico superior, y de técnico deportivo superior, se concretarán mediante el acuerdo con la Consejería de Educación y Universidad del Gobierno de Canarias.

CONVALIDACIONES GRADO SUPERIOR EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

DE
DO-
ENS
NEL
CRI-
CIÓN
DE
GRA-
DO
DO
SU-
RA
PE-
RIOR
DE
DIE-
TÉ-
TI-
CA

031088
lo-
gía

031089
sio-
ja-
gía
te-
gía
Appli-
ya-
da-
ma-
ha
Die-
té-
ti-
ca

031090
to-
dos
es-
ta-
dís-
ti-
cos


031091
qui-
mi-
ca
I

031092
mía


031093
qui-
mi-
ca
II

031094
sio-
ja-
gía
te-
gía
Appli-


ya-
ta-
na-
ra
Die-
té-
ti-
ca

 G031095


glés
ex-
tran-
je-
ra
en
el
Con-
tex-
to
Sa-
ni-
ta-
rio
de
Gra-
do
Su-
pe-
rior

 G031096

den-
taen-
tón
equi-
la
bra-
ta
ción
Die-
to-
te-
ra-
pia

 G031097

co-
lo-
gía
de
la
nu-
tri-
ción

 G032098

sio-
pa-
to-
lo-
gía
Apli-
ca-
da
a
la
Die-
té-
ti-
ca

~~01~~G032099
trien-
tión
ción
equi-
li-
bra-
da

~~01~~G032100
trén-
tía-
ción
equi-
li-
bra-
da
+
Die-
to-
te-
ra-
pia

~~01~~G032101
cro-
bio-
lo-
gía
y
pa-
cie-
se
fito-
ten-
gía
ria

~~01~~G032102
ma-
to-
lo-
gía

~~01~~G032103
co-
mo-
logía
gía
es
ali-
gien-
tus
Ali-
men-
ta-
ria

~~01~~G032104
xi-
co-
lo-
gía

~~01~~G032105
trien-
tión
ción
equi-
li-
bra-
da

~~Dic~~G032106
té-
te-
~~ca~~
ña

~~En~~G032107
tro-
po-
lo-
gía
de
la
nu-
tri-
ción

~~En~~G033108
to-
dos
y
téc-
ni-
cas
in-
ves-
ti-
ga-
ción
y
de
co-
mu-
ni-
ca-
ción

~~En~~G033109
co-
lo-
gía
gía
é-
há-
gía-
ne
Ali-
men-
ta-
ria

~~En~~G033110
tud
ción
Día-
na
ta-
ria
y
Pro-
mo-
ción
pa-
ra
la
Sa-
lud

~~En~~G033111
men-
ta-
ción

Equi-
liu-
bria-
ción
en
ci-
clo
vi-
tal

~~016~~G033112

tirol
Sis-
trem-
tas
ab-
men-
tos

~~016~~G033113

gre-
bio-
jo-
Sia
gu-
Hii-
gias
ne
Ali-
men-
ta-
ria

~~016~~G033114

to-
te-
ra-
pia

~~016~~G033115

trá-
ción
Sa-
ni-
ta-
ria
Pro-
mo-
ción
pa-
ra
la
Sa-
lud

Op-
ta-
ti-
va
1

Op-
ta-
ti-
va
2

Op-
ta-
ti-
va
3

Op-
ta-
ti-
va
4

04G034116
tri-
ción
y
far-
ma-
co-
ló-
gía

06G034117
éti-
ca
y
deon-
to-
lo-
gía

00G034118
tra-
Mi-
men-
ción
y
le-
gis-
la-
ción
ali-
men-
ta-
ria
en
la
UE

04G034119
ción
eco-
nó-
mía
ya
Gestión
del
Área
de
ba-
jo
Asig-
na-
da
a
la
Uni-
dad/Ga-
bi-
ne-
te
de
Diet-

ti-
ca
~~03~~034120
ción
de
rietas-
tos
ab-
men-
ta-
rios

~~03~~034121
na-
ción
en-
Gen-
tras
de
Tra-
ba-
jo

~~03~~034122
ba-
jo
fin
de
gra-
do

Op-
ta-
ti-
va
5

Cré-
di-
tos
re-
co-
noc.

~~03~~030123
tri-
ción
y
Cán-
cer

~~03~~030124
tri-
ción
apli-
ca-
da
a
la
ge-
ría-
tría

~~03~~030125
tri-
ción
apli-
ca-
da
a
la
pe-

dia-
tría

OPG030126

mu-
no-
nu-
tri-
ción
y
aler-
gias
ali-
men-
ta-
rias

OPG030127

tri-
ción
en
la
ac-
ti-
vi-
dad
fi-
si-
ca
y
en
el
de-
por-
te

OPG030128

no-
va-
ción
y
desa-
rro-
llo
de
nue-
vos
pro-
duc-
tos
ali-
men-
ta-
rios

OPG030129

ni-
cas
de
en-
tre-
vis-
ta
y
con-
se-
jo
nu-
tri-
cio-
nal

06G030130

tri-
ción
apli-
ca-
da
a
las
en-
fer-
me-
da-
des
en-
do-
crino-me-
ta-
bó-
li-
cas

06G030131

tri-
ción
apli-
ca-
da
en
los
cui-
da-
dos
in-
ten-
si-
vos

06G030132

ca-
ción
nu-
tri-
cio-
nal:
di-
dác-
ti-
cas

SISTEMA DE CONVALIDACIÓN DE TABLA CONSOLIDADA

ANEXO III

RESOLUCIÓN DE LA CTR

Centro	Titulación
Estudiante	

La Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos de esta Titulación de acuerdo con la normativa sobre reconocimiento y transferencia de créditos en la Universidad Fernando Pessoa Canarias, realiza para la siguiente propuesta:

1º Procede Reconocer ECTS por las competencias obtenidas y acreditadas por el estudiante en las siguientes:

Materias/Asignaturas:

Nombre	Titulación	Universidad	Nº de créditos de origen	Calificación en origen	Nº de ECTS reconocidos	Tipología de ECTS

Materias/Asignaturas de enseñanzas no oficiales

Nombre	Titulación	Universidad	Nº de créditos de origen	Calificación en origen	Nº de ECTS reconocidos	Tipología de ECTS

Experiencia Laboral o Profesional

Puesto de trabajo	Empresa	Tiempo de trabajo	Dedicación horia	Nº de ECTS reconocidos	Tipología de ECTS

El estudiante no debe cursar las siguientes materias de su plan de estudios

Código	Asignatura	Nº de ECTS	Tipología de ECTS

2º No procede reconocer ECTS por las competencias obtenidas y acreditadas por el estudiante en _____, puesto que las mismas no se corresponden con las competencias previstas en el plan de estudios verificado de la titulación o ya están incluidas en las competencias superadas por el estudiante.

3º Procede transferir las siguientes asignaturas cursadas con anterioridad por el estudiante en enseñanzas oficiales y que no han sido objeto de reconocimiento.

Las Palmas de G. C, a ____ de ____ de ____ **PRESIDENTE DE LA CTR**

**PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE DOCENCIA
DE LA UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS**

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 expositivas(Modalidad Semipresencial)		
Clases expositivas (Modalidad Presencial)		
Seminarios		
Prácticas de laboratorio		
Trabajo autónomo del alumno		
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		
Tutoría		
Realización actividades de evaluación		
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		
Participación activa del alumno		
Exposiciones		
Evaluación de la memoria de prácticas externas realizada por el alumno		
Examen de prácticas		
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		
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		
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.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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	10	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Prácticas de laboratorio	16	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Tutoría	6	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los elementos básicos de la fisiología. 2. Conocer la estructura general del sistema nervioso. 3. Conocer los líquidos corporales, la sangre y su fisiología. 4. Conocer la fisiología del corazón y sus sistemas de pruebas diagnósticas. 5. Conocer la estructura y función del sistema digestivo 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la fisiología celular: la célula, reproducción celular, transporte a través de membrana. Fisiología del sistema nervioso y muscular: introducción al sistema nervioso, células del sistema nervioso, la sinapsis, estructura general del sistema nervioso, regulación de la ingesta, fisiología muscular. Fisiología gastrointestinal: estructura funcional del tracto digestivo, la ingestión de alimentos, funciones secretoras del tracto digestivo, digestión y absorción de los alimentos. Fisiología cardiovascular: la sangre, la circulación, el corazón.</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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	35	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	35	100
Seminarios	6	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer y tener una visión global del sistema endocrino 2. Conocer los elementos fisiológicos que intervienen en las características sexuales y reproductivas en ambos sexos 3. Conocer la fisiología del sistema tegumentario 4. Conocer la fisiología del sistema respiratorio y la importancia del intercambio gaseoso 5. Conocer la fisiología del sistema urinario y de la nefrona como unidad funcional básica. 6. Conocer la fisiología de los órganos de los sentidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El sistema endocrino: las hormonas, el eje hipotálamo- hipofisario, la hormona de crecimiento, las hormonas tiroideas, las hormonas corticoadrenales, la insulina y el glucagón, la hormona paratiroidea y calcitonina. Reproducción y desarrollo: patrones básicos de reproducción, reproducción masculina, reproducción femenina, fisiología femenina de la fecundación, gestación, parto y lactancia. El sistema tegumentario: estructura general y funciones, los anexos cutáneos y sus funciones. El sistema respiratorio: Funciones y estructura, la ventilación pulmonar, volúmenes pulmonares, intercambio gaseoso, regulación de la respiración. El sistema urinario: anatomía fisiológica, formación de la orina por los riñones. Los órganos de los sentidos; receptores sensoriales, el olfato y gusto, audición y equilibrio, la visión.</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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	35	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	35	100
Seminarios	8	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0

Documento/dossier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos básicos relacionados con nutrición y alimentación. 2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. 3. Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. 4. Adquirir conocimientos básicos sobre la prevención y tratamiento dietético en las patologías de mayor prevalencia. 5. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital. 6. Saber valorar el estado nutricional de una persona sana o enferma. 		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	32	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	32	100
Seminarios	5	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	3	100
Realización actividades de evaluación	6	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	45.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	0.0	5.0
Exposiciones	5.0	10.0
Examen de prácticas	20.0	25.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la organización celular, sus tipos y composición. 2. Conocer la biología de las membranas, sus tipos y sus mecanismos de transporte. 3. Conocer los orgánulos celulares y su funcionamiento. 4. Conocer la estructura general de los cromosomas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la Biología. Química de la vida: Composición química de la célula. Bioelementos y biomoléculas. Agua. Estructura, localización y función de las principales macromoléculas. La célula como unidad de estructura y función: Célula procariota. Las Eubacterias. Célula eucariota: animal y vegetal. Pared celular: Organización molecular y propiedades funcionales. Membrana plasmática. Organización molecular. Propiedades funcionales. Endocitosis y exocitosis. Diferenciaciones de la membrana. Citoplasma. Núcleo. Tráfico entre el núcleo y el citoplasma. Ribosomas y Sistema de endomembranas. 1) Ribosomas: Génesis, organización molecular, estructura y función. Sistema de endomembranas: Retículo Endoplásmico Rugoso, Retículo Endoplásmico Liso, Aparato de Golgi, Vesículas de exocitosis y Lisosomas. Morfología y función. Sistema endomembranoso relacionado con la vía secretora. Tránsito intracelular. Mitocondrias y peroxisomas. Cloroplastos: Génesis, estructura y función. Otros componentes citoplasmáticos. Citoesqueleto. Centriolos, cilios y flagelos. Matriz extracelular. Ciclo celular y su regulación. Fases del ciclo celular. Interfase (G1, S, G2) y mitosis (M). Regulación del ciclo celular. Renovación y diferenciación celular. Muerte celular. Meiosis, formación de los gametos. Reproducción sexual. Genética: ADN, empaquetamiento genético. Mecanismo de replicación del ADN. El código genético. Estructura de los genes: genes que codifican proteínas y genes que codifican ARNt y ARNr. Expresión genética. La transcripción. Traducción del RNA. Cambios originados en el material genético. Bases moleculares de las mutaciones. Mutación. Leyes de la herencia. Modificación de las proporciones mendelianas. Herencia monogénica. Transtornos monogénicos: autosómico dominante, autosómico recesivo y ligados al sexo. Herencia mitocondrial. Herencia poligénica y multifactorial. Citogenética. Estructura general de los cromosomas. Cariotipo humano. Alteraciones cromosómicas. Ingeniería genética: principios y aplicaciones.</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.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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	4	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	60.0	70.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	0.0	10.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la evolución histórica de los conceptos de salud y enfermedad. 2. Conocer los mecanismos psicológicos de la relación mente-cuerpo. 3. Conocer el modelo biomédico y el modelo biopsicosocial. 4. Conocer las principales conductas de salud. 5. Aprender a promover estilos de vidas saludables, y de mejora de la calidad de vida. 6. Adquirir conocimientos sobre el comportamiento humano y los procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición. 7. Adquirir habilidades para afrontar las distintas problemáticas en relación con la alimentación en la infancia. 8. Identificar los factores de riesgo del ansia por la comida y de la alimentación emocional, así como lograr su prevención mediante la información nutricional y el control emocional. 9. Adquirir conocimientos sobre las psicopatologías derivadas de la nutrición (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad, trastorno por atracón y otros trastornos de la alimentación susceptible de atención clínica). 10. Saber aplicar dichos conocimientos al diagnóstico, a la evaluación, y al tratamiento de los trastornos de la alimentación. 11. Desarrollar una comunicación efectiva con el paciente, sus familiares y otros miembros del equipo multidisciplinar. 12. Analizar la influencia de los medios de comunicación y la publicidad en la aparición de los Trastornos de la Conducta Alimentaria 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Psicología de la alimentación básica: Introducción a la Psicología de la salud, conducta y salud, variables psicológicas, biológicas y socioculturales relacionadas con la alimentación y nutrición, la complejidad del vínculo alimentación-emoción, neurociencia nutricional. Psicología de la alimentación patológica: dificultades en la infancia, trastornos de la conducta alimentaria, abordaje nutricional y psicológico de los TCA, prevención de los TCA, trastorno de la imagen corporal.</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		
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.29 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
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		
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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	35	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	35	100
Seminarios	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	8	100
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	6	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	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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		
<p>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.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos de histología. Conceptos generales en anatomía. Fundamentos de osteología. Fundamentos de artrología. Aparato locomotor. Esqueleto axial, cabeza y cuello. Aparato circulatorio. Sistema respiratorio. Sistema cardiovascular. Sistema digestivo. Sistema urogenital. Sistema nervioso. Sistema endocrino.</p>		
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		
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		
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		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Prácticas de laboratorio	14	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	4	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	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Examen de prácticas	15.0	20.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar los conceptos de estadística descriptiva y regresión (realizando cálculo sencillos a mano y otros usando un paquete estadístico) a fenómenos relacionados con la dietética y nutrición, con especial atención a la interpretación de los resultados. 2. Entender la aleatoriedad que rige numerosos fenómenos de las Ciencias de la Salud, así como el estudio de algunos modelos básicos de probabilidad. 3. Adquirir y comprender el modo de razonar en las situaciones donde se usa la Inferencia Estadística y el muestreo para la toma óptima de decisiones. 4. Evaluar los resultados de un tratamiento dietético a partir de datos estadísticos. 5. Aprendizaje de técnicas de optimización lineal para la elaboración de dietas. 6. Interpretar conclusiones de las publicaciones científicas de su campo, cuando se utilicen los procedimientos estadísticos del programa de la asignatura. 7. Proporcionar al alumno la base para poder aplicar en el futuro procedimientos estadísticos más complejos que los que se detallan en el programa. 		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	8	100
Prácticas en el laboratorio de informática	10	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	65.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	15.0
Participación activa del alumno	0.0	5.0
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</p> <p>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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Tutoría	7	100
Realización actividades de evaluación	9	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	60.0	70.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	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 atmosferas 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		
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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100

Seminarios	6	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	5.0	10.0
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</p>		

implicados en la elaboración de cada plato cocinado, así como los modos de evaluación y control que deben ser aplicados.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

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.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.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.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.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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	6	100

Prácticas de laboratorio	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	60.0	65.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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		
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.		
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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	4	100
Prácticas de laboratorio	13	100

Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Examen de prácticas	10.0	15.0
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. 		

<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	4	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	4	100
Tutoría	6	100
Realización actividades de evaluación	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	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
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	
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.	
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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	8	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
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	45.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	35.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	6	100
Prácticas de laboratorio	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Prácticas en el laboratorio de informática	4	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	8	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
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	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>		

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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	6	100

Prácticas de laboratorio	14	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Examen 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		
<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.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</p>		
<p>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</p>		
<p>CG.18 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista</p>		
<p>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</p>		
<p>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</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.17 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación</p>		
<p>CE.18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad</p>		
<p>CE.19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria</p>		
<p>CE.20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias</p>		
<p>CE.22 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables</p>		
<p>CE.23 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria</p>		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Clases expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	8	100
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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
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
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	10	100
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	7	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	10	100
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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. Planificación de una dieta saludable. Digestión absorción y transporte. Los hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Metabolismo. Equilibrio energético. Vitaminas hidrosolubles. Las vitaminas liposolubles. El agua y los minerales esenciales. Los oligoelementos.</p> <p>Dietas veganas. Problemas digestivos comunes. Alternativas al azúcar. Alimentos con alto contenido en grasas. Suplementos de vitaminas y minerales. Nutrientes antioxidantes en la prevención de enfermedades. Fitoquímicos y alimentos funcionales.</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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	35	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	35	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	8	100
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	50.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
Examen de prácticas	10.0	20.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> 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		
<p>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.</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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	6	100
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Prácticas en el laboratorio de informática	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	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		
<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>		

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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	35	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	35	100
Seminarios	6	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	6	100
Actividades para el manejo de la asignatura	10	100

Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	5.0	10.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	7	100
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	50.0	55.0
Informes/dosieres de trabajo individual	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	18	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	18	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0

Participación activa del alumno	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 cardiacos. 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		
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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	9	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	9	100
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	5	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	55.0	60.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0

Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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. <p>Bloque temático II (Infantil)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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. <p>Bloque temático III (Adulto)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Diseño y planificación de distintos planes dietéticos en el adulto sano. <p>Bloque temático IV (Vejez)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	10	100
Tutoría	6	100
Realización actividades de evaluación	6	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	20.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	36	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	36	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	10	100
Actividades para el manejo de la asignatura	8	100
Tutoría	6	100
Realización actividades de evaluación	6	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	45.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	30.0	35.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0

Participación activa del alumno	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		
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.		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	6	100
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	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		
Parte de la bibliografía de la asignatura será dada en inglés		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	8	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	6	100
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	25.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	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
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
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"> Dar a conocer al alumno textos escritos y orales en lengua inglesa relacionados con el área de la salud en general, y más específicamente con la Nutrición, de manera que sea capaz de leer y comprender la información que se transmite en ellos. Proporcionar al alumno un vocabulario más amplio de la lengua inglesa tanto en el campo de la Ciencias de la Salud como, más específicamente, en el ámbito de la Nutrición. Facilitar la comprensión del contenido de los textos, a la vez que se revisan y se adquieren diversos puntos gramaticales, de manera que el alumno pueda asimilar los aspectos más relevantes y recurrente del inglés científico#técnico. Utilizar las diferentes estrategias de aprendizaje tanto autónomo como crítico que permitan la reflexión sobre el funcionamiento del sistema lingüístico y faciliten el aprendizaje de la lengua inglesa. Concienciar al alumno de la importancia de la lengua inglesa a la hora de establecer una comunicación con individuos de otros países y entablar relaciones a nivel internacional que les permitan implementar no sólo sus conocimientos de la lengua extranjera sino también aquellos relacionados con su especialidad. Aprender a utilizar y localizar recursos informatizados y fuentes bibliográficas en lengua inglesa. Aprender a recopilar e interpretar datos relevantes del ámbito de la Nutrición para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. Aprender a transmitir información, ideas, problemas y soluciones de manera clara y concisa a un público tanto especializado como no especializado. <p>Asimismo, el alumno deberá desarrollar las competencias básicas planteadas para cada una de las destrezas (comprensión oral, comprensión escrita, expresión escrita y expresión oral) en el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER) para el nivel B1 de adquisición de lengua extranjera:</p> <ol style="list-style-type: none"> Comprensión oral: <ol style="list-style-type: none"> Comprender las ideas principales cuando el discurso es claro y normal y se tratan asuntos cotidianos que tienen lugar en el trabajo, en la escuela, durante el tiempo de ocio, etc. Comprender la idea principal de muchos programas de radio o televisión que tratan de temas actuales o asuntos de interés personal o profesional, cuando la articulación es relativamente lenta y clara. Comprensión escrita: <ol style="list-style-type: none"> Comprender textos redactados en una lengua de uso habitual y cotidiano o relacionada con el trabajo. Comprender textos relacionados con su especialidad. Expresión escrita: <ol style="list-style-type: none"> Ser capaz de escribir textos sencillos y bien enlazados sobre temas que son conocidos o de interés personal. Poder escribir cartas y correos electrónicos personales que describan experiencias e impresiones. Expresión oral: <ol style="list-style-type: none"> Poder participar en una conversación que trate sobre temas cotidianos de interés personal o que sean pertinentes para la vida diaria (familia, aficiones, trabajo, viajes y acontecimientos actuales). Saber enlazar frases de forma sencilla y con el fin de describir experiencias y hechos, sueños, esperanzas y ambiciones. Poder explicar y justificar brevemente opiniones y proyectos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Inglés vinculado a ciencias de la nutrición. Eat well: the food you need, Vegetarians, protein and tofu, vits and minerals, water, food in the different stages of development, obesity epidemic, malnutrition. Human body and digestive system. Food and nutrition: nutrition and obesity, nutrition, nutritional status, food allergies and intolerances, advice on diet, food fitness. Grammar.</p>		

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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Actividades para el manejo de la asignatura	16	100
Tutoría	6	100
Realización actividades de evaluación	6	100
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	45.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	10.0	15.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	20.0	25.0
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	38	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	38	100
Seminarios	10	100
Trabajo autónomo del alumno	90	0
Prácticas en el laboratorio de informática	7	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	15.0	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Exposiciones	5.0	10.0
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		
Las prácticas externas constituyen un componente fundamental en la formación de los futuros graduados en Nutrición Humana y Dietética, al estar orientadas tanto a la consolidación de los conocimientos adquiridos como a la adquisición de las competencias y práctica necesarios para el ejercicio de un rol profesional actual. El contacto con la realidad profesional en alguno de los ámbitos de actuación de los profesionales de la nutrición, facilitará la inserción laboral del estudiante, al proporcionarle cierto dominio de las competencias para el desempeño de su actividad profesional. Se ofrecerán diferentes itinerarios de Prácticas externas que enmarquen los distintos ámbitos de actuación del nutricionista.		
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		
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		
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 memoria de prácticas externas realizada por el alumno	5.0	10.0
Evaluación de la actividad realizada en las prácticas externas por el tutor académico externo	70.0	80.0
Evaluación del seguimiento de las prácticas externas por el tutor académico de la Universidad	15.0	20.0
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		
<ol style="list-style-type: none"> Integración de las competencias aprendidas en la titulación en un trabajo científico Diseñar y planificar un trabajo científico Recogida y manejo de los datos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

La formación teórica y práctica que adquiere el estudiante a lo largo del Grado, concluye con la elaboración de un trabajo de fin de grado, que se realiza en la fase final del plan de estudios, y que está orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.

Con el TFG se pretende que el estudiante pueda desarrollar hasta su máximo nivel algunas de las competencias generales y específicas, al mismo tiempo que muestra capacidad de reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje y sobre la disciplina.

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 Cancer

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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	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	15.0	20.0
Participación activa del alumno	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		
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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Principios básicos de Geriátrica. Geriátrica, 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.		
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35

Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Tutoría	3	100
Realización actividades de evaluación	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	30.0	40.0
Informes/dosieres de trabajo individual	20.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Participación activa del alumno	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 si 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Seminarios	4	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Tutoría	2	100
Realización actividades de evaluación	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	40.0	50.0
Informes/dosieres de trabajo individual	15.0	25.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Participación activa del alumno	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														
<p>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</p>														
5.5.1.3 CONTENIDOS														
<p>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.</p>														
5.5.1.4 OBSERVACIONES														
<p>Esta asignatura optativa puede ser escogida en cualquiera de los semestres por parte del alumnado</p> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <table border="1"> <tr> <td>CE.6</td> <td colspan="2">Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana</td> </tr> <tr> <td>CE.26</td> <td colspan="2">Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)</td> </tr> <tr> <td>CE.49</td> <td></td> <td>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética</td> </tr> <tr> <td>CE.50</td> <td></td> <td>Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población</td> </tr> </table>			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
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	18	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	18	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	5	100
Tutoría	5	100
Realización actividades de evaluación	5	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
Participación activa del alumno	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 pa-		

ra 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	18	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	18	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	6	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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				
Participación activa del alumno	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						
<p>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</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.35</td> <td>Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos</td> </tr> <tr> <td>CE.51</td> <td>Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública</td> </tr> </table>			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
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	5	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	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. Diabete 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, 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	
5.5.1.5 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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	21	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	21	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Talleres de contenido propio de la asignatura	4	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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
Participación activa del alumno	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.</p>		

Ejecutar el plan de cuidados, actuando como miembro integrado del equipo sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el equipo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

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.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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Tutoría	2	100
Realización actividades de evaluación	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								
Participación activa del alumno	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> <table border="1"> <tr> <td>CE.5</td> <td>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana</td> </tr> <tr> <td>CE.49</td> <td>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética</td> </tr> <tr> <td>CE.50</td> <td>Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población</td> </tr> <tr> <td>CE.51</td> <td>Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública</td> </tr> </table>			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
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	18	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	18	100
Seminarios	5	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	3	100
Tutoría	3	100
Realización actividades de evaluación	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	20.0	30.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	10.0	15.0
Participación activa del alumno	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								
<p>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.</p>								
5.5.1.3 CONTENIDOS								
<p>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</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> <table border="1"> <tr> <td>CE.2</td> <td>Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida</td> </tr> <tr> <td>CE.25</td> <td>Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital</td> </tr> <tr> <td>CE.48</td> <td>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</td> </tr> </table>			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
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 expositivas(Modalidad Semipresencial)	20	35
Clases expositivas (Modalidad Presencial)	20	100
Seminarios	3	100
Trabajo autónomo del alumno	45	0
Actividades para el manejo de la asignatura	2	100
Tutoría	4	100
Realización actividades de evaluación	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	20.0
Documento/dosier/informe de trabajo en grupo	15.0	20.0
Participación activa del alumno	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 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/Static/Documentos/SIGC%20ed%202.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/ De la Juventud s/n	35001	Las Palmas	Santa María de Guía de Gran Canaria
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
acreditacion@ufpcanarias.es	639666246	928323017	Secretario General
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
78510390M	ANTONIO JOSÉ	RODRÍGUEZ	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ De la Juventud s/n	35450	Las Palmas	Santa María de Guía de Gran Canaria
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
rector@ufpcanarias.es	639666246	928323017	Rector
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/ De la Juventud s/n	35001	Las Palmas	Santa María de Guía de Gran Canaria
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
acreditacion@ufpcanarias.es	639666246	928323017	Secretario General

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO.pdf

HASH SHA1 :0751A6CF62C45C506E934008E0E6F88E73BE4075

Código CSV :314673431254641057820826

Ver Fichero: JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :Sistema de Información previa.pdf

HASH SHA1 :E3204FD4D28DB3B40B7104202C89E11C3236ED90

Código CSV :312509828098634399153480

Ver Fichero: Sistema de Información previa.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :plan de estudios.pdf

HASH SHA1 :64149082486A7C05CBB12904CB77DFC5232E34F1

Código CSV :286742675548442910729956

Ver Fichero: plan de estudios.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :PERSONAL ACADÉMICO Actualización.pdf

HASH SHA1 :D1DC6B5C81D912BD038E213EA24FC3FB2FB41770

Código CSV :312510249787136406023082

Ver Fichero: PERSONAL ACADÉMICO Actualización.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :PAS actualizado nutrición.pdf

HASH SHA1 :F478CEF919EDF956D05578AAE43F116E23F0CEFD

Código CSV :312510617019212791505222

Ver Fichero: PAS actualizado nutrición.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7. RECURSOS MATERIALESACTUALIZADO NUTRICIÓN.pdf

HASH SHA1 :963926D7E123CAB19D9F8774D7D8F2541D2919D8

Código CSV :312510801111579154439179

Ver Fichero: 7. RECURSOS MATERIALESACTUALIZADO NUTRICIÓN.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

