

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 de Granada	Facultad de Farmacia	18009067
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA	
Grado	Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Granada		
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		

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: Granada, AM 16 de abril de 2015

Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Granada	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación	Biología y Bioquímica	
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 Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Granada				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
008	Universidad de Granada			
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	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
36	114	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Granada

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
18009067	Facultad de Farmacia

1.3.2. Facultad de Farmacia

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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

100	100	100
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
100	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	42.0	78.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	41.0
RESTO DE AÑOS	24.0	41.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/ugr/normaspermanenci%20/%21		
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
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG3 - 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
CG1 - 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
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5 - 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
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG8 - 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
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG14 - 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
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG17 - 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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG20 - 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
CG21 - 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
CG22 - 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
CG23 - 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
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT.1 - Conocer y dominar una lengua extranjera
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
CT.3 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE3 - 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
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE7 - 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
CE8 - 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
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE11 - 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
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE34 - 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
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE42 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE45 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas

CE49 - 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
CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE52 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
CE53 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, 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
CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 Requisitos de Acceso y Criterios de Admisión

El acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética, no requiere actualmente de ninguna prueba complementaria a las establecidas legalmente de carácter nacional. De acuerdo con el artículo 14 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el R.D. 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a la que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril. Esta normativa ha sido posteriormente modificada por el R.D. 1892/2008, de 14 de noviembre y por el Real Decreto 558/2010, de 7 de mayo, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, cuyo artículo 3 amplía las mencionadas modalidades de acceso. Esta disposición prevé, entre otras situaciones relacionadas con la movilidad internacional de estudiantes, no sólo el clásico procedimiento de acceso a la universidad de las personas mayores de 25 años, sino otros novedosos procedimientos de acceso para personas que, habiendo cumplido 40 años de edad, estén en condiciones de acreditar una determinada experiencia profesional o laboral, y para personas mayores de 45 años.

El RD 1892/2008, de 14 de noviembre, fue modificado por el Real Decreto 558/2010, de 7 de mayo, con objeto de precisar determinados aspectos fundamentales en la organización de las nuevas pruebas de acceso reguladas por el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, así como los criterios de aplicación a los nuevos procedimientos de admisión en siguientes convocatorias.

Posteriormente, el RD 861/2010 de 2 de julio, modificó el RD 1393/2007, de 29 de octubre, viniendo a introducir los ajustes necesarios en la eficacia en los criterios y procedimientos establecidos por dicho real decreto.

La Universidad de Granada forma parte del Distrito Único Andaluz, a los efectos del acceso de los estudiantes a las titulaciones correspondientes. La fijación del Distrito Único Andaluz se regula en la Ley

La fijación del Distrito Único Andaluz se regula en el art. 73 del Decreto Legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades. A los únicos efectos del ingreso en los centros universitarios, todas las Universidades públicas andaluzas se constituyen en un distrito único para los estudios de grado y de máster, mediante acuerdo entre las mismas y la Consejería competente en materia de Universidades, a fin de evitar la exigencia de diversas pruebas de evaluación. Las actuaciones que deban realizarse con esta finalidad serán llevadas a cabo por una comisión técnica del Consejo Andaluz de Universidades. Con el fin de coordinar los procedimientos de acceso a la Universidad, dicha Consejería podrá fijar, a propuesta del Consejo Andaluz de Universidades, el plazo máximo de que disponen las Universidades andaluzas para determinar el número de plazas disponibles y los plazos y procedimientos para solicitarlas.

15/2003, de 22 de diciembre, de Universidades Andaluzas (BOJA nº 14 de 16 de enero de 2004). Es, por tanto, la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía la que fija las vías y los procedimientos de acceso a las universidades de nuestra Comunidad Autónoma.

Se pueden consultar dichos procedimientos en el sitio web de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Internet en:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/economiainnovacionyciencia/temas/universidad/acceso.html>

<http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/cocoon/aj-detalleGO.html?>

p=/Conocenos/SG_universidades_investigacion_tecnologia/&s=/Conocenos/

SG_universidades_investigacion_tecnologia/Direccion_General_de_universidades/&n3=/

Conocenos/SG_universidades_investigacion_tecnologia/Direccion_General_de_universidades/

acceso_a_la_universidad/&cod=45717&language=es&device=explorer

Por consiguiente, podrán acceder a la Titulación de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, quienes se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

- Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad (Selectividad).
- Tener finalizado el COU (curso anterior al 74/75).
- Haber superado las Pruebas de Madurez del Curso Preuniversitario y Bachillerato planes anteriores a 1953.
- Estar en posesión de los títulos correspondientes a enseñanzas de Formación Profesional (F.P.) que habilitan para el acceso a la Universidad.
- Técnico Superior correspondiente a las enseñanzas de Formación Profesional.
- Técnico Superior correspondiente a las enseñanzas Artísticas Profesionales.
- Técnico Deportivo Superior correspondiente a las enseñanzas Deportivas Profesionales.
- Títulos de enseñanzas de F.P. de sistemas educativos anteriores: Ciclos Formativos de Grado Superior (LOGSE), F.P. de 2º Grado, Módulos de Nivel III.
- Ser Titulados Universitarios.
- Haber superado la Prueba de Mayores de 25 años.
- Cumplir los requisitos para el acceso, mediante acreditación de experiencia laboral o profesional, para mayores de 40 años.
- Cumplir los requisitos para el acceso de mayores de 45 años.
- Los estudiantes extranjeros que hayan superado la Prueba de Acceso a la Universidad.
- Los estudiantes procedentes de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales al respecto, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad y estén en posesión de la Credencial expedida por la UNED.

La información sobre estas distintas vías para acceder a las titulaciones que oferta el Distrito Universitario Andaluz y los requisitos de cada una de ellas se encuentran la página web:

<http://serviciodealumnos.ugr.es/pages/preinscripcion/procedimiento-admision-grados>

La información sobre la prueba de acceso a la Universidad se encuentra publicada en la dirección (<http://www.ugr.es/~ofiinfo/infogen/selectividad.php>), donde aparecen las convocatorias de cada curso académico. Por otro lado, en la página web (<http://www.ugr.es/~ofiinfo/infogen/ingreso.php>) se recoge el procedimiento de prescripción en las distintas Titulaciones de la UGR.

En el caso de los **mayores de 25 años**, la UGR establece una prueba de acceso cuyo procedimiento se encuentra en la dirección (<http://www.ugr.es/~ofiinfo/infogen/mayores.php>). Quienes hayan superado la prueba de Acceso para mayores de veinticinco años, deberán participar en el proceso de preinscripción que regula los procedimientos de selección para el ingreso en los centros universitarios. Para las Universidades Andaluzas, la comisión de Distrito Único Universitario Andaluz establece anualmente los procedimientos y plazos de preinscripción, el número de plazas totales de cada titulación y centro, así como el porcentaje de reserva de cada uno de los cupos de acceso. La normativa legal que se aplica al respecto es la siguiente:

- Ley 1/1990, de Ordenación General del Sistema Educativo, de 3 de marzo de 1990 (B.O.E. núm. 238, de 4 de octubre).
- Real Decreto 1742/2003, de 19 de diciembre, por el que se establece la normativa básica para el acceso a los estudios universitarios de carácter oficial.
- Real Decreto 743/2003, de 20 de junio, por el que se regula la prueba de acceso a la universidad de los mayores de 25 años.
- Resolución de 12 de julio de 2006 de la Comisión Coordinadora Interuniversitaria de Andalucía por la que se establecen los procedimientos y los programas para la realización de la prueba de acceso para mayores de 25 años.

Esta normativa se completa con la siguiente que, en cualquier caso, deberá ajustarse a la actual regulación de los títulos de grado y posgrado:

A) Acuerdo de 2 de abril de 2008, de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía de acceso en los primeros ciclos de las enseñanzas universitarias. (*BOJA* nº 94 de 13 de mayo de 2008).

B) Acuerdo de 2 de abril de 2008 de la Dirección General de Universidades de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía por el que se establece el procedimiento para el ingreso en los segundos ciclos de las enseñanzas universitarias reguladas con anterioridad al Real Decreto 56/2005, de 24-1-2005 (RCL 2005\153), de Estudios Oficiales de Postgrado. (*BOJA* nº 94, de 13 mayo de 2008).

C) Reglamento General de Acceso de la Universidad de Granada, aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Granada en su sesión de 4 de marzo de 1996.

D) Reglamento General sobre adaptaciones, convalidaciones y reconocimiento de créditos de la Universidad de Granada, aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Granada en sesión celebrada el día 4 de marzo de 1996. Recogidas las modificaciones realizadas por la Junta de Gobierno en sesión celebrada el día 14 de abril de 1997 y en sesión celebrada el día 5 de febrero de 2004.

La Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa modifica los requisitos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de grado desde el título de Bachiller o equivalente establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

En esta nueva regulación desaparece la superación de la prueba de acceso a la universidad como requisito de acceso a los estudios universitarios de grado y se establece los siguientes procedimientos de admisión para los poseedores del título de Bachiller o equivalente y cuya determinación corresponde a las universidades:

El fundado exclusivamente en el criterio de la calificación final obtenida en el Bachillerato o equivalente.

El que eventualmente fije cada universidad, de acuerdo con la normativa básica que establezca el Gobierno, y en el que, junto con el criterio de la calificación final obtenida en el Bachillerato o equivalente, se utilizarán alguno o algunos de los criterios de valoración que se contienen en la norma así como, excepcionalmente, evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

En la actualidad, tras la publicación del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, (<http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/07/pdfs/BOE-A-2014-6008.pdf>), y sin perjuicio de lo dispuesto en sus Disposiciones Adicional Cuarta y Transitoria Única, para los cursos 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, en su artículo 3 se 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.

La información sobre estas distintas vías para acceder a las titulaciones que oferta el Distrito Universitario Andaluz y los requisitos de cada una de ellas se encuentran la página web:

<http://www.juntadeandalucia.es/innovacioncienciayempresa/sguit/>

Perfil recomendado del estudiante

Aún cuando, no está previsto ningún requisito previo para el acceso al Grado en Nutrición Humana Y Dietética y al margen de ulteriores desarrollos normativos, se entiende conveniente que el alumno posea una formación previa que facilite la adquisición de los conocimientos, las competencias y habilidades asociadas a esta titulación.

Anexo I

Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE) modifica los requisitos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de Grado desde el título de Bachiller o equivalente, desde el título de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior así como para los estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros.

En esta nueva regulación desaparece la superación de la prueba de acceso a la universidad como requisito de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y se establece como requisito la posesión de la titulación que da acceso a la universidad: título de Bachiller o título, diploma o estudios equivalentes, y títulos de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior.

Además, de acuerdo con la nueva redacción del artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, son las Universidades las que determinan, de conformidad con distintos criterios de valoración, la admisión a estas enseñanzas de aquellos estudiantes que hayan obtenido la titulación que da acceso a la universidad.

Los criterios de valoración y procedimientos de admisión establecidos por las Universidades son también aplicables para los estudiantes de los sistemas educativos extranjeros. En el caso de los titulados y tituladas en Bachillerato Europeo y en Bachillerato internacional y estudiantes 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, se establece como requisito de acceso la acreditación de la titulación correspondiente y se establecen los mismos criterios de admisión que puedan fijar las Universidades para los estudiantes en posesión del título del Sistema Educativo Español.

Los estudiantes procedentes de sistemas educativos pertenecientes a países con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento de títulos en régimen de reciprocidad podrán acceder a los estudios oficiales de Grado previa homologación de sus estudios por los correspondientes españoles, de acuerdo con los criterios de admisión específicos establecidos por las Universidades y regulados en este real decreto.

Esta nueva regulación exige, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su redacción introducida por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, que el Gobierno, previo informe de la Conferencia General de Política Universitaria, establezca las normas básicas para la admisión de los estudiantes que soliciten ingresar en los centros universitarios, siempre con respeto a los principios de igualdad, mérito y capacidad y en todo caso de conformidad con lo indicado en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

De acuerdo con este mandato, el presente real decreto tiene por objeto establecer la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Asimismo, se establece el calendario de implantación de este procedimiento, se determinan los criterios y condiciones para el mantenimiento de la calificación obtenida en la prueba de acceso a la universidad y se establece un período transitorio hasta llegar a la implantación general de esta nueva normativa.

En cuanto al calendario de implantación, este nuevo sistema de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será de aplicación a los estudiantes que hayan obtenido el título de Bachiller del Sistema Educativo Español regulado en la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, y que accedan a estas enseñanzas a partir del curso académico 2017-2018. Para los estudiantes en posesión de los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, así como para los estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros, los nuevos criterios de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado serán de aplicación a partir del curso académico 2014-2015.

Para este período transitorio que abarca los cursos académicos 2014-2015 a 2016-2017, este real decreto regula criterios de admisión específicos que las Universidades podrán aplicar para garantizar la admisión en condiciones de igualdad.

Este real decreto se adecua al régimen de distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas. El acceso a la universidad se encuadra en la materia de enseñanza superior, de acuerdo con lo afirmado por el Tribunal Constitucional en su Sentencia 207/2012, de 14 de noviembre. En esta materia el Estado tiene atribuida, además de la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos, la competencia para dictar normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia, si bien dicha competencia ha de entenderse, conforme al marco constitucional y estatutario, circunscrita al contenido básico de la misma.

Este real decreto tiene el carácter de norma básica y se dicta al amparo del artículo 149.1.30.ª de la Constitución, que atribuye al Estado las competencias para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

En la tramitación de este real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas en el seno de la Conferencia General de Política Universitaria y de la Conferencia de Educación, al Consejo de Universidades, al Consejo Escolar del Estado, y al Consejo de Estudiantes Universitario del Estado.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación, Cultura y Deporte, previa aprobación del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de junio de 2014,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente real decreto tiene por objeto establecer 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.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos de este real decreto, se entenderá por:

a) Requisitos de acceso: conjunto de requisitos necesarios para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado en Universidades españolas. Su cumplimiento es previo a la admisión a la universidad.

b) Admisión: adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado. La admisión puede hacerse de forma directa previa solicitud de plaza, o a través de un procedimiento de admisión.

c) Procedimiento de admisión: conjunto de actuaciones que tienen como objetivo la adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado. Las actuaciones pueden consistir en pruebas o evaluaciones, pero también en la valoración de la documentación que acredite la formación previa, entrevistas, y otros formatos que las Universidades puedan utilizar para valorar los méritos de los candidatos a las plazas ofrecidas.

CAPÍTULO II

Acceso a los estudios universitarios oficiales de Grado

Artículo 3. Acceso a los estudios universitarios oficiales de Grado.

1. 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.

2. En el ámbito de sus competencias, las Administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio.

Artículo 4. *Solicitudes de homologación del título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros en tramitación.*

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.

CAPÍTULO III

Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado

Artículo 5. *Principios generales de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.*

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.

Artículo 6. *Límites máximos de plazas.*

El Gobierno, en virtud del artículo 44 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, previo acuerdo de la Conferencia General de Política Universitaria podrá, para poder cumplir las exigencias derivadas de Directivas comunitarias o de convenios internacionales, o bien por motivos de interés general igualmente acordados en la Conferencia General de Política Universitaria, establecer límites máximos de admisión de estudiantes en los estudios de que se trate. Estos límites máximos de plazas afectarán al conjunto de las Universidades públicas y privadas.

Artículo 7. *Establecimiento de procedimientos de admisión, de los plazos de preinscripción y periodos de matriculación, y de las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas en Universidades públicas.*

1. Las Universidades públicas establecerán los criterios de valoración, las reglas que vayan a aplicar para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas y, en su caso, los procedimientos de admisión.

2. La Conferencia General de Política Universitaria velará por garantizar el derecho de los estudiantes a concurrir a distintas Universidades. A tal fin, antes del 30 de abril de cada año, la Conferencia General de Política Universitaria hará público el número máximo de plazas que para cada titulación y centro ofrecen cada una de las Universidades públicas para el siguiente curso académico. Dichas plazas serán propuestas por las Universidades y deberán contar con la aprobación previa de la Administración educativa que corresponda.

Se excluye de esta norma a los centros universitarios de la defensa cuya oferta de plazas vendrá determinada, cada año, por la publicación del real decreto por el que se aprueba la provisión de plazas de las Fuerzas Armadas y de la Escala Superior de Oficiales de la Guardia Civil.

La Conferencia General de Política Universitaria, en función de las fechas fijadas para la realización de la evaluación final de Bachillerato, fijará los plazos mínimos de preinscripción y matriculación en las Universidades públicas para permitir a los estudiantes concurrir a la oferta de todas las Universidades. La decisión adoptada por la Conferencia General de Política Universitaria será publicada en el «Boletín Oficial del Estado».

Ninguna Universidad pública podrá dejar vacantes plazas previamente ofertadas, mientras existan solicitudes para ellas que cumplan los requisitos y hayan sido formalizadas dentro los plazos establecidos por cada Universidad.

3. Las Administraciones educativas adoptarán las decisiones que correspondan en el ámbito de sus competencias para la aplicación de estas medidas.

4. Las Universidades públicas harán públicos los procedimientos que vayan a aplicar para la admisión a las distintas enseñanzas universitarias oficiales de Grado, su contenido, reglas de funcionamiento y las fechas de realización de los mismos, así como los criterios de valoración y su ponderación y baremos, y las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas que vayan a aplicar, con al menos un curso académico de antelación.

Artículo 8. Mecanismos de coordinación entre Universidades.

Corresponde a las Universidades adoptar cuantas decisiones sean necesarias para la aplicación de los procedimientos de admisión regulados en el presente decreto, así como establecer mecanismos de coordinación entre ellas.

Asimismo, podrán acordar la realización conjunta de todo o parte de los procedimientos de admisión, así como el reconocimiento mutuo de los resultados de las valoraciones realizadas en los procedimientos de admisión, con el alcance que estimen oportuno. Las decisiones adoptadas serán comunicadas en la Conferencia General de Política Universitaria y en el Consejo de Universidades.

Artículo 9. Formas de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

1. En cualquiera de los supuestos que se indican a continuación, las Universidades podrán bien determinar la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado utilizando exclusivamente el criterio de la calificación final obtenida en el Bachillerato, o bien fijar procedimientos de admisión:

a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o declarado equivalente.

b) Estudiantes que se encuentren en posesión del título de Bachillerato Europeo en virtud de las disposiciones contenidas en el Convenio por el que se establece el Estatuto de las Escuelas Europeas, hecho en Luxemburgo el 21 de junio de 1994; estudiantes que hubieran obtenido el Diploma del Bachillerato Internacional, expedido por la Organización del Bachillerato Internacional, con sede en Ginebra (Suiza), y 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, siempre que dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

2. En los supuestos que se indican a continuación, las Universidades fijarán en todo caso procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

a) 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 del Sistema Educativo Español, o en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados o declarados equivalentes a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.

b) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes no cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, 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, homologados o declarados equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.

3. En los supuestos que se indican a continuación, las Universidades podrán fijar procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

a) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.

b) 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.

c) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación o equivalencia 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.

d) 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.

e) 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.

4. En los supuestos que se indican a continuación, los estudiantes deberán cumplir los requisitos que se indican en este real decreto:

1. Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
2. Personas mayores de cuarenta años que acrediten experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
3. Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.

Artículo 10. Procedimientos generales de admisión.

1. Para los supuestos mencionados en el apartado 1 del artículo 9 del presente real decreto, los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que pudieran establecer las Universidades utilizarán alguno o algunos de los siguientes criterios de valoración:

a) Modalidad y materias cursadas en los estudios previos equivalentes al Título de Bachiller, en relación con la titulación elegida.

b) Calificaciones obtenidas en materias concretas cursadas en los cursos equivalentes al Bachillerato español, o de la evaluación final de los cursos equivalentes al de Bachillerato español.

c) Formación académica o profesional complementaria.

d) Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional, podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

La ponderación de la calificación final obtenida en el Bachillerato o estudios equivalentes deberá tener un valor, como mínimo, del 60 por 100 del resultado final del procedimiento de admisión.

2. Para los supuestos mencionados en los apartados 2 y 3 del artículo 9 del presente real decreto, los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que establezcan las Universidades utilizarán alguno o algunos de los siguientes criterios de valoración:

a) Calificación final obtenida en las enseñanzas cursadas, y/o en módulos o materias concretas.

b) Relación entre los currículos de las titulaciones anteriores y los títulos universitarios solicitados.

Además, en los títulos oficiales de Técnico Superior en Formación Profesional, de Técnico Superior en Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior se tendrá en cuenta su adscripción a las ramas del conocimiento establecidas en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, así como las relaciones directas que se establezcan entre los estudios anteriormente citados y los Grados universitarios.

c) Formación académica o profesional complementaria.

d) Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

3. Tras la publicación del resultado de los procedimientos, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Universidad, los estudiantes podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

4. Para los supuestos mencionados en el apartado 4 del artículo 9, el criterio de admisión se basará en las valoraciones obtenidas en las pruebas de acceso y criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, recogidos en este real decreto.

CAPÍTULO IV

Procedimientos específicos de acceso y admisión

Sección 1.ª Personas mayores de 25 años

Artículo 11. Acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado para mayores de 25 años.

Las personas mayores de 25 años de edad que no posean ninguna titulación académica que de acceso a la universidad por otras vías, podrán acceder a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado mediante la superación de una prueba de acceso. Sólo podrán concurrir a dicha prueba de acceso quienes cumplan o hayan cumplido los 25 años de edad en el año natural en que se celebre dicha prueba.

Artículo 12. Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

1. La prueba de acceso a la universidad se estructurará en dos fases, una general y otra específica.

2. La fase general de la prueba tendrá como objetivo apreciar la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito estudios universitarios, así como su capacidad de razonamiento y de expresión escrita. Comprenderá tres ejercicios referidos a los siguientes ámbitos:

a) Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.

b) Lengua castellana.

c) Lengua extranjera, a elegir entre alemán, francés, inglés, italiano y portugués.

En el caso de que la prueba se celebre en Universidades del ámbito de gestión de Comunidades Autónomas con otra lengua cooficial, podrá establecerse por la Comunidad Autónoma competente la obligatoriedad de un cuarto ejercicio referido a la lengua cooficial.

3. La fase específica de la prueba tiene por finalidad valorar las habilidades, capacidades y aptitudes de los candidatos para cursar con éxito las diferentes enseñanzas universitarias vinculadas a cada una de las ramas de conocimiento en torno a las cuales se organizan los títulos universitarios oficiales de Grado. Para ello la fase específica de la prueba se estructurará en cinco opciones vinculadas con las cinco ramas de conocimiento: opción A (artes y humanidades); opción B (ciencias); opción C (ciencias de la salud); opción D (ciencias sociales y jurídicas) y opción E (ingeniería y arquitectura).

4. El establecimiento de las líneas generales de la metodología, el desarrollo y los contenidos de los ejercicios que integran tanto la fase general como la fase específica, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración de éstas, se realizará por cada Administración educativa, previo informe de las Universidades de su ámbito de gestión. 5. La organización de las pruebas de acceso corresponderá a las Universidades, en el marco establecido por las Administraciones educativas.

El candidato podrá realizar la prueba de acceso en tantas Universidades como estime oportuno.

6. El candidato podrá realizar la fase específica en la opción u opciones de su elección, y tendrá preferencia en la admisión en la Universidad o Universidades en las que haya realizado la prueba de acceso y en la rama o ramas de conocimiento vinculadas a las opciones escogidas en la fase específica.

7. Para la realización de los ejercicios, los candidatos podrán utilizar, a su elección, cualquiera de las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma en la que se examinan. No obstante, los ejercicios correspondientes a lengua castellana, lengua cooficial de la Comunidad Autónoma y lengua extranjera deberán desarrollarse en las respectivas lenguas.

8. En el momento de efectuar la inscripción para la realización de la prueba de acceso, los candidatos deberán manifestar la lengua extranjera elegida para el correspondiente ejercicio de la fase general, así como la opción u opciones elegidas en la fase específica.

9. Tras la publicación de las calificaciones, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Comunidad Autónoma, los candidatos podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

Artículo 13. Convocatoria de la prueba de acceso para mayores de 25 años.

1. Las Universidades realizarán anualmente una convocatoria de prueba de acceso para mayores de 25 años, para cada una de las ramas en las que oferten enseñanzas.

2. Una vez superada la prueba de acceso, los candidatos podrán presentarse de nuevo en sucesivas convocatorias, con la finalidad de mejorar su calificación. Se tomará en consideración la calificación obtenida en la nueva convocatoria, siempre que ésta sea superior a la anterior.

Artículo 14. Calificación de la prueba de acceso para mayores de 25 años.

1. La calificación de la prueba de acceso, y de cada uno de sus ejercicios, se realizará por la Universidad, de conformidad con los criterios y fórmulas de valoración establecidos por la Administración educativa. La calificación final vendrá determinada por la media aritmética de las calificaciones obtenidas en la fase general y la fase específica, calificada de 0 a 10 y expresada con dos cifras decimales, redondeada a la centésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior.

2. Se entenderá que el candidato ha superado la prueba de acceso cuando obtenga un mínimo de cinco puntos en la calificación final, no pudiéndose, en ningún caso, promediar cuando no se obtenga una puntuación mínima de cuatro puntos tanto en la fase general como en la fase específica.

Artículo 15. Comisión organizadora de la prueba de acceso para mayores de 25 años.

1. Las Administraciones educativas, junto con las Universidades públicas de su ámbito de gestión, podrán constituir una comisión organizadora de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años, a la que, entre otras, se atribuirán las siguientes tareas:

a) Coordinación de la prueba de acceso.

b) Adopción de medidas para garantizar el secreto del procedimiento de elaboración y selección de los exámenes, así como el anonimato de los ejercicios realizados por los aspirantes.

c) Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 12.7 del presente real decreto.

d) Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.

e) Resolución de reclamaciones.

2. En el supuesto de que una Administración educativa decida no hacer uso de la posibilidad prevista en este artículo, la prueba de acceso deberá realizarse en todo caso en una Universidad pública.

Sección 2.ª Acreditación de experiencia laboral o profesional

Artículo 16. Acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.

1. Podrán acceder a la universidad por esta vía los candidatos con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza, que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

2. El acceso se realizará respecto a unas enseñanzas concretas, ofertadas por una Universidad, a cuyo efecto el interesado dirigirá la correspondiente solicitud a la Universidad de su elección.

3. A efectos de lo dispuesto en este artículo, las Universidades incluirán en la memoria del plan de estudios verificado, 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 criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, de forma que permitan ordenar a los solicitantes. Entre dichos criterios se incluirá, en todo caso, la realización de una entrevista personal con el candidato, que podrá repetir en ocasiones sucesivas.

Sección 3.ª Personas mayores de 45 años

Artículo 17. Acceso para mayores de 45 años.

1. Las personas mayores de 45 años de edad que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías, podrán acceder a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado mediante la superación de una prueba de acceso adaptada, si cumplen o han cumplido la citada edad en el año natural en que se celebre dicha prueba.

2. La prueba tendrá como objetivo apreciar la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito estudios universitarios, así como su capacidad de razonamiento y de expresión escrita. Comprenderá dos ejercicios referidos a los siguientes ámbitos:

a) Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.

b) Lengua castellana.

En el caso de que la prueba se celebre en Universidades del ámbito de gestión de Comunidades Autónomas con otra lengua cooficial, podrá establecerse por la Comunidad Autónoma competente la obligatoriedad de un tercer ejercicio referido a la lengua cooficial.

3. La organización de las pruebas de acceso para personas mayores de 45 años corresponderá a las Universidades que oferten las enseñanzas solicitadas por el interesado, en el marco establecido por las Administraciones educativas.

4. Los candidatos deberán realizar una entrevista personal. Del resultado de la entrevista deberá elevarse una resolución de apto como condición necesaria para la posterior resolución favorable de acceso del interesado.

5. El establecimiento de las líneas generales de la metodología, desarrollo y contenidos de los ejercicios que integran la prueba, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración de éstas, se realizará por cada Administración educativa, previo informe de las Universidades del ámbito territorial de dicha Administración educativa.

6. Para la realización de los ejercicios, los candidatos podrán utilizar, a su elección, cualquiera de las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma en la que se halle el centro en que se examinan. No obstante, los ejercicios correspondientes a lengua castellana y lengua cooficial de la Comunidad Autónoma deberán desarrollarse en las respectivas lenguas.

7. Tras la publicación de las calificaciones, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Comunidad Autónoma, los candidatos podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

Artículo 18. Convocatoria de la prueba de acceso para mayores de 45 años.

1. Las Universidades realizarán anualmente una convocatoria de prueba de acceso a la que se refiere el artículo 17 del presente real decreto.

2. Los candidatos podrán realizar la prueba de acceso para mayores de 45 años en cada convocatoria en las Universidades de su elección, siempre que existan en éstas los estudios que deseen cursar; la superación de la prueba de acceso les permitirá ser admitidos únicamente a las Universidades en las que hayan realizado la prueba.

3. Una vez superada la prueba de acceso, los candidatos podrán presentarse de nuevo en sucesivas convocatorias en la misma Universidad, con la finalidad de mejorar su calificación. Se tomará en consideración la calificación obtenida en la nueva convocatoria, siempre que ésta sea superior a la anterior.

Artículo 19. Calificación de la prueba de acceso para mayores de 45 años.

1. La calificación de la prueba de acceso para personas mayores de 45 años, y de cada uno de sus ejercicios, se realizará por cada Universidad, de conformidad con los criterios y fórmulas de valoración establecidos por la Administración educativa. La calificación final vendrá determinada por la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los ejercicios, calificada de 0 a 10 y expresada con dos cifras decimales, redondeada a la centésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior.

2. Se entenderá que el candidato ha superado la prueba de acceso cuando obtenga una calificación de apto en la entrevista personal, y un mínimo de cinco puntos en la calificación final, no pudiéndose en ningún caso promediar cuando no se obtenga una puntuación mínima de cuatro puntos en cada ejercicio.

Artículo 20. Comisión organizadora de la prueba de acceso para mayores de 45 años.

1. Las Administraciones educativas, junto con las Universidades públicas de su ámbito de gestión, podrán constituir una comisión organizadora de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 45 años, a la que, entre otras, se atribuirán las siguientes tareas:

a) Coordinación de la prueba de acceso.

b) Adopción de medidas para garantizar el secreto del procedimiento de elaboración y selección de los exámenes, así como el anonimato de los ejercicios realizados por los aspirantes.

c) Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 17.6 del presente real decreto.

d) Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.

f) Resolución de reclamaciones.

2. En el supuesto de que una Administración educativa decida no hacer uso de la posibilidad prevista en este artículo, la prueba de acceso deberá realizarse en todo caso en una Universidad pública.

Sección 4.ª Personas con discapacidad

Artículo 21. Personas que presentan algún tipo de discapacidad.

1. Las comisiones organizadoras de las pruebas de acceso determinarán las medidas oportunas que garanticen que los estudiantes que presenten algún tipo de discapacidad puedan realizar la prueba en las debidas condiciones de igualdad. En la convocatoria se indicará expresamente esta posibilidad.

2. 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 la prueba de acceso, así como en la garantía de accesibilidad de la información y la comunicación de los procesos y la del recinto o espacio físico donde ésta se desarrolle.

3. Los tribunales calificadores podrán requerir informes y colaboración de los órganos técnicos competentes de las Administraciones educativas, así como de los centros donde hayan cursado estudios los estudiantes con discapacidad, que deberán informar de las adaptaciones curriculares realizadas.

CAPÍTULO V

Criterios específicos para la adjudicación de plazas por las Universidades públicas

Artículo 22. Establecimiento por las Universidades públicas del orden de prelación.

Las Universidades establecerán el orden de prelación en la adjudicación de plazas que vayan a aplicar, que en cualquier caso deberán respetar los porcentajes de reserva de plazas recogidos en este capítulo.

Asimismo, podrán establecer cupos de reserva de plazas y diferentes reglas de prelación en función de las diferentes formas de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

Artículo 23. Porcentajes de reserva de plazas.

1. Del total de plazas que para cada título y centro oferten las Universidades públicas deberán, como mínimo, reservarse los porcentajes a que se refieren los artículos 24 a 28, ambos inclusive.

2. Las plazas objeto de reserva que queden sin cubrir de acuerdo con lo dispuesto en los artículos siguientes serán destinadas al cupo general y ofertadas por las Universidades de acuerdo con lo indicado en el artículo 22 en cada una de las convocatorias de admisión, excepto lo dispuesto para los deportistas de alto nivel en el Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

3. Los estudiantes que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un porcentaje de reserva de plazas podrán hacer uso de dicha posibilidad.

4. La ordenación y adjudicación de las plazas dentro de cada cupo se realizará atendiendo a los criterios de valoración establecidos a tal efecto.

Artículo 24. Plazas reservadas para mayores de 25 años.

Para los estudiantes que hayan superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años de edad, se reservará un número de plazas no inferior al 2 por 100.

Artículo 25. Plazas reservadas para mayores de 45 años y para mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional.

Para las personas que accedan a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado tras la superación de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 45 años o la acreditación de una experiencia laboral o profesional a la que se refiere el artículo 16, las Universidades reservarán en su conjunto un número de plazas no inferior al 1 por 100 ni superior al 3 por 100.

Artículo 26. Plazas reservadas a estudiantes con discapacidad.

Se reservará al menos un 5 por 100 de las plazas ofertadas para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por 100, así como para aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa.

A tal efecto, los estudiantes con discapacidad deberán presentar certificado de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad expedido por el órgano competente de cada Comunidad Autónoma.

Artículo 27. Plazas reservadas a deportistas de alto nivel y de alto rendimiento.

La reserva de plazas para deportistas de alto nivel y de alto rendimiento se regirá por lo dispuesto en el artículo 9.1 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

Se reservará un porcentaje mínimo del 3 por 100 de las plazas ofertadas por las Universidades para quienes acrediten su condición de deportista de alto nivel o de alto rendimiento y reúnan los requisitos académicos correspondientes.

Los centros que impartan los estudios y enseñanzas a los que hace referencia el párrafo cuarto del apartado 1 del artículo 9 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento, reservarán un cupo adicional equivalente como mínimo al 5 por 100 de las plazas ofertadas para estos deportistas, pudiendo incrementarse dicho cupo. Los cupos de reserva de plazas habrán de mantenerse en las diferentes convocatorias que se realicen a lo largo del año.

Artículo 28. Plazas reservadas a estudiantes con titulación universitaria o equivalente.

Para los estudiantes que ya estén en posesión de una titulación universitaria oficial o equivalente, se reservará un número de plazas no inferior al 1 por 100 ni superior al 3 por 100.

Artículo 29. Cambio de universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles.

1. Las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales que deseen ser admitidos en otra Universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles y se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, serán resueltas por el Rector de la Universidad, de acuerdo con los criterios, que a estos efectos, determine el Consejo de Gobierno de cada universidad.

2. Las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales que deseen ser admitidos en otra Universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles y no se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, deberán incorporarse al proceso general de admisión.

3. La adjudicación de plaza en otra Universidad dará lugar al traslado del expediente académico correspondiente, el cual deberá ser tramitado por la universidad de procedencia, una vez que el interesado acredite haber sido admitido en otra universidad.

4. Para los deportistas de alto nivel y alto rendimiento que se vean obligados a cambiar de residencia por motivos deportivos, se tomarán las medidas necesarias para que puedan continuar su formación en su nuevo lugar de residencia, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 10 del artículo 9 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

Artículo 30. Admisión de estudiantes con estudios universitarios extranjeros.

1. Las solicitudes de plaza de estudiantes con estudios universitarios extranjeros parciales o totales que no hayan obtenido la homologación o equivalencia de sus títulos, diplomas o estudios en España se resolverán por el Rector de la Universidad, de acuerdo con las siguientes reglas:

a) Las solicitudes de plaza de estudiantes con estudios universitarios extranjeros a los que se reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS serán resueltas por el Rector de la Universidad, que actuará de acuerdo con los criterios que establezca el Consejo de Gobierno que, en todo caso, tendrán en cuenta el expediente universitario.

b) Las asignaturas reconocidas tendrán la equivalencia en puntos correspondiente a la calificación obtenida en el centro de procedencia, de conformidad con las equivalencias que se establezcan por el Ministro de Educación, Cultura y Deporte entre las calificaciones de dichos sistemas extranjeros y las propias del Sistema Educativo Español; el reconocimiento de créditos ECTS en que no exista calificación no se tendrá en cuenta a los efectos de ponderación.

Los estudiantes que no obtengan reconocimiento de al menos 30 créditos ECTS podrán acceder a la universidad española según lo establecido en el este real decreto.

2. Las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios extranjeros totales que hayan obtenido la homologación o equivalencia de sus títulos, diplomas o estudios en España se resolverán en las mismas condiciones que las establecidas para quienes cumplen el requisito contemplado en el artículo 3.1.i) y k).

La nota media del expediente académico de los interesados se obtendrá de acuerdo con las equivalencias que se establezcan por el Ministro de Educación, Cultura y Deporte entre las calificaciones de dichos sistemas extranjeros y las propias del Sistema Educativo Español.

Disposición adicional primera. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

En el caso de la UNED, corresponde al Gobierno el ejercicio de las competencias atribuidas a las Administraciones educativas en este real decreto.

Disposición adicional segunda. Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que se impartan en el sistema de centros universitarios de la defensa.

La admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que se impartan en el sistema de centros universitarios de la defensa, previstos por la Ley 39/2007, de 19 de noviembre, de la carrera militar, exigirá, además de los requisitos generales previstos por dicha Ley para el ingreso en el correspondiente centro docente militar de formación, el cumplimiento de los requisitos de acceso y admisión establecidos en el presente real decreto, con las siguientes particularidades:

1. Los resultados de las evaluaciones específicas que se realicen en el seno de los procedimientos de admisión a los centros docentes militares de formación para el acceso a las escalas de oficiales de los Cuerpos Generales de los Ejércitos y al Cuerpo de Infantería de Marina y a la escala superior de oficiales de la Guardia Civil tendrán validez para la admisión en cualquiera de los tres Centros Universitarios de la Defensa.

2. No se aplicará al total de plazas ofertadas para las enseñanzas universitarias oficiales de Grado los cupos de reserva a los que se refieren los artículos 24 al 28, ambos inclusive, del presente real decreto.

Disposición adicional tercera. Estudiantes en posesión de títulos, estudios y diplomas obtenidos con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa.

1. Aquellos estudiantes que hubieran superado la prueba de acceso a la universidad establecida en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, con anterioridad a su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, mantendrán la calificación obtenida en la misma en los siguientes términos:

a) La calificación obtenida en la fase general de la prueba de acceso a la universidad tendrá validez indefinida como requisito de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

b) La calificación de las materias de la fase específica tendrá validez como requisito de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado durante los dos cursos académicos siguientes a la superación de las mismas.

Asimismo, y con la finalidad de mejorar la calificación obtenida en esta prueba de acceso, estos estudiantes podrán presentarse a los procedimientos de admisión fijados por las Universidades, de acuerdo con las disposiciones de este real decreto.

2. Aquellos estudiantes que hubieran superado pruebas de acceso a la universidad española previas a la establecida en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, con anterioridad a su modificación por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, mantendrán la calificación obtenida con carácter indefinido, si bien podrán presentarse a los procedimientos de admisión fijados por las Universidades, de acuerdo con las disposiciones de este real decreto, con la finalidad de mejorar la calificación obtenida en esta prueba de acceso.

3. Quienes no hubieran superado ninguna prueba de acceso a la universidad y hubieran obtenido el título de Bachiller con anterioridad a la implantación de la evaluación final de Bachillerato establecida en el artículo 37 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en la redacción dada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, podrán acceder directamente a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, si bien deberán superar los procedimientos de admisión que fijen las Universidades.

4. Los estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros que hayan superado la prueba de acceso a la universidad establecida en la Orden EDU/473/2010, de 26 de febrero, por la que se establece el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado para los estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros con estudios homologables al título de Bachiller español, mantendrán la calificación obtenida en la misma en los siguientes términos:

a) La calificación obtenida en la fase general tendrá validez indefinida como requisito de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

b) La calificación de las materias de la fase específica tendrá validez como requisito de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado durante los dos cursos académicos siguientes a la superación de las mismas.

Los estudiantes podrán presentarse a los procedimientos de admisión fijados por las Universidades para mejorar su calificación.

Disposición adicional cuarta. *Calendario de implantación.*

Los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado regulados en el presente real decreto se aplicarán a partir de los siguientes cursos académicos:

a) A partir del curso académico 2017-2018, a los estudiantes que hayan obtenido el título de Bachiller del Sistema Educativo Español de acuerdo con la redacción del artículo 37 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, introducida por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

b) A partir del curso académico 2014-2015, al resto de estudiantes.

Disposición transitoria única. *Cursos académicos 2014-2015 a 2016-2017.*

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición adicional cuarta, para la admisión a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas en los cursos académicos 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017 las Universidades podrán utilizar como criterio de valoración en los procedimientos de admisión la superación de las materias de la prueba de acceso a la universidad y la calificación obtenida en las mismas.

Para la realización de la prueba de acceso a la universidad se tendrán en cuenta las disposiciones de los capítulos II, III y IV del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las Universidades públicas españolas, sobre prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado para quienes se encuentren en posesión del título de Bachiller o equivalente, salvo por lo que respecta a los temarios sobre los que versarán los ejercicios de la prueba específica para la admisión de los estudiantes que estén en posesión de un título de Técnico Superior de la Formación Profesional o de las enseñanzas artísticas, o de Técnico Deportivo Superior, cuyo contenido será el establecido para el currículo de las materias de modalidad de segundo de Bachillerato de acuerdo con la distribución realizada por las Administraciones educativas, según la adscripción a las ramas del conocimiento recogida en el anexo I del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

2. El plazo establecido en el artículo 7.2 para que la Conferencia General de Política Universitaria haga público el número máximo de plazas que para cada titulación y centro ofrecen cada una de las Universidades públicas para el curso académico 2014-2015 finalizará el 30 de junio de 2014.

3. El plazo establecido en el artículo 7.4 para que las Universidades públicas hagan públicos los procedimientos que vayan a aplicar para la admisión a las distintas enseñanzas universitarias oficiales de Grado y las fechas de realización de los mismos, así como los criterios de valoración, y las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas que vayan a aplicar el curso académico 2014-2015, finalizará el 30 de junio de 2014.

4. La regulación de las pruebas para personas mayores de 25 años y de 45 años contenida en los artículos 11 a 15 y 17 a 20 de este real decreto comenzará a aplicarse en el acceso al curso académico 2015-2016; para el acceso al curso académico 2014-2015 se aplicará la regulación contenida en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

5. Para la admisión a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas en los cursos académicos 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017 las Universidades podrán utilizar como criterio de valoración en los procedimientos de admisión la credencial para el acceso a la universidad española expedida por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), de acuerdo con los requisitos establecidos en la Orden EDU/1161/2010, de 4 de mayo, por la que se establece el procedimiento para el acceso a la Universidad española por parte de los estudiantes procedentes de sistemas educativos a los que es de aplicación el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, para los estudiantes indicados en el artículo 9.1.b) de este real decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias de grado y los procedimientos de admisión a las Universidades públicas españolas, sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional cuarta de este real decreto.

Disposición final primera. *Título competencial y carácter básico.*

Este real decreto tiene el carácter de norma básica y se dicta al amparo del artículo 149.1.30.ª de la Constitución, que atribuye al Estado las competencias para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Desarrollo y ejecución.*

1. Corresponde a la persona titular del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones sean precisas para el desarrollo y ejecución de lo dispuesto en este real decreto.

2. De la aplicación de las previsiones contenidas en este real decreto no se derivará incremento de las dotaciones presupuestarias públicas, de los costes de personal, de las dotaciones de efectivos ni de sus retribuciones.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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

Sistemas de apoyo y orientación comunes a la UGR

Cada año, al inicio del curso académico, la UGR organiza unas Jornadas de Recepción en las que se realizan actividades específicamente dirigidas al alumnado de nuevo ingreso, al objeto de permitirle tomar contacto con la amplia (y nueva) realidad que representa la Universidad. La finalidad es que conozca no sólo su Facultad, sino también las restantes, y se conecte con el tejido empresarial y cultural de la ciudad así como con las instituciones y ámbitos que puedan dar respuesta a sus inquietudes académicas y personales.

El Secretariado de Información y Participación Estudiantil (Vicerrectorado de Estudiantes) publica anualmente una Guía de Estudiantes, que ofrece una completa información sobre los siguientes aspectos: la UGR; la ciudad de Granada; el Gobierno de la UGR; el Servicio de becas; el Gabinete de atención social; la Oficina de gestión de alojamientos; el Gabinete de atención psicopedagógica; el Centro de promoción de empleo y prácticas; la Casa del estudiante; los Secretariados de asociacionismo, de programas de movilidad nacional, y de información y participación estudiantil; el carné universitario; el bono-bus universitario; la Biblioteca; el Servicio de informática; el Servicio de comedores; actividades culturales; el Centro juvenil de orientación para la salud; el Defensor universitario; la Inspección de servicios; la cooperación internacional; la enseñanza virtual; programas de movilidad; cursos de verano; exámenes; traslados de expediente; la simultaneidad de estudios; títulos; el mecanismo de adaptación, convalidaciones y reconocimiento de créditos; estudios de tercer ciclo y masteres oficiales; el seguro escolar; becas y ayudas; y un directorio de instituciones y centros universitarios. Esta guía está a disposición de todos los estudiantes tanto si residen en Granada como si no, ya que puede descargarse gratuitamente desde la página web del Vicerrectorado de Estudiantes.

Sistemas de apoyo y orientación propios del Centro o Titulación

Por su parte, la Facultad de Farmacia con la Titulación de Nutrición Humana y Dietética desarrolla diversas actividades dirigidas fundamentalmente a los alumnos de los primeros años de carrera que se concretan en:

a.- Información / Jornadas de acogida

Dentro de los actos de inauguración del curso académico, en la Facultad de Farmacia se llevan a cabo reuniones del alumnado con sus Coordinadores/as Académicos de Titulación para que, de modo más cercano, reciban orientación sobre las principales características de su titulación, el programa formativo y las adaptaciones al E.E.E.S. que se están llevando y aplicando en el Centro.

b.- Guía de la Facultad

Además de la función divulgativa que tiene, la Guía del Estudiante de la Facultad es el instrumento básico para proporcionar al alumno la información esencial para planificar académicamente cada curso y el desarrollo de actividades complementarias a su formación.

c.- Guías Docentes

Con la puesta en marcha del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética se elaborarán las correspondientes Guías docentes donde el alumno tendrá a su disposición la planificación de cada asignatura en cuanto a las actividades presenciales y no presenciales, fórmulas de evaluación, materiales, herramientas complementarias y guías de uso de los recursos informáticos.

d.- Cursos de orientación para la participación en Programas de movilidad

La Facultad viene organizando este tipo de cursos para facilitar a los alumnos la participación en Programas de movilidad, especialmente en el Programa Erasmus.

e.- Página web

La Facultad cuenta con una web propia (<http://farmacia.ugr.es>), que ofrece información completa sobre:

- Todas las titulaciones que se estudian en ella.
- Las guías docentes del alumnado y los programas de las diferentes materias.
- El E.E.E.S.

f. Plan de Acción Tutorial (PAT).

Se mantendrá y potenciará un Plan de Acción Tutorial de la Titulación, asignando un tutor que les facilite orientación académica y profesional a los estudiantes que así lo soliciten en el momento de la matriculación.

Entre los objetivos concretos de este Plan, podemos mencionar los siguientes: ayudar al alumno en la elección de su currículo, detectar las carencias de información más importantes que tienen los alumnos cuando ingresan la titulación, e intentar desarrollar un plan de acciones concretas para intentar resolver estas carencias, ayudar al alumno a conocer y utilizar adecuadamente todas las posibilidades que le brinda nuestra Facultad y a que utilice la red de Servicios que la Universidad de Granada pone a su disposición, como bibliotecas, salas de estudio, salas de informática, servicio de deportes, de comedores, becas, etc, crear un sistema de registro e información que sirva para el seguimiento de los alumnos una vez terminen sus estudios y puedan ayudar a orientar a sus compañeros, cuando comienzan el primer curso, indicándoles los problemas más importantes que han encontrado en la titulación y en la búsqueda de empleo, enseñar al alumno el funcionamiento de la Facultad en la que transcurrirá parte de su vida académica.

La información y orientación que el tutor suministre a los estudiantes se hará de forma individual, en horario establecido o mediante otro sistema como correo electrónico, o en sesiones de grupo, con el conjunto de estudiantes que tenga asignado, en calendario común, de acuerdo con las indicaciones del centro.

El plan dispondrá de los correspondientes sistemas de valoración, a través de informes individuales y colectivos de los tutores y de cuestionarios de opinión dirigidos a los estudiantes, tanto de las diferentes actividades realizadas como del programa en su conjunto.

Sistemas de información, acogida y orientación a estudiantes con necesidades educativas especiales

Este grado puede ser cursado por alumnos con necesidades especiales. Nuestro centro está adaptado pues carece de barreras arquitectónicas y dispone de la infraestructura necesaria para el acceso a todas sus dependencias de personal discapacitado.

Los sistemas de información y acogida para estos alumnos son idénticos que para el resto de los estudiantes. En cuanto a la orientación, en nuestro centro existe un grupo de profesores integrados en el programa de tutorización de alumnos con necesidades especiales. Para más información:

<http://fcd.ugr.es/pages/alumnos/necesidadesespeciales/index>

La Universidad de Granada cuenta con una Delegación del Rector para la Atención a Personas con Necesidades Especiales (<http://rectorado.ugr.es/pages/delegados/apne>), que pretende cumplir los compromisos de la UGR con las personas y colectivos con algún grado de déficit, dependencia o discapacidad en cualquiera de los ámbitos de su actuación como universidad pública. Igualmente tiene como función proveer los medios y recursos necesarios para proteger la igualdad de derechos y oportunidades, favorecer la concienciación, sensibilización, solidaridad e integración sociales y propiciar el incremento del bienestar y calidad de vida de estas personas y colectivos con necesidades especiales.

Por otra parte, la Facultad participa en el programa de apoyo y orientación a los estudiantes con necesidades especiales, mediante dos líneas de actuación:

- En el marco del Equipo decanal, y bajo la supervisión de la Secretaria del Centro, se identifican las situaciones y se da respuesta a las necesidades especiales, a través del Servicio de atención al estudiante (gestión de espacios físicos, eliminación de barreras).

- A través del Delegado del Rector para los Estudiantes con discapacidad, se nombran Profesores Tutores para estudiantes con necesidades especiales, dedicados a su apoyo y orientación.

Perfil de ingreso recomendado

Los alumnos que deseen realizar el Grado de Nutrición Humana y Dietética han de recibir una formación sólida y equilibrada en materias básicas como **biología, química, matemáticas o física**. Es preferente tener el bachiller de la **rama Biosanitaria**. Así mismo y dado el carácter eminentemente científico de esta titulación, son necesarias una serie de herramientas adicionales de las que los alumnos deberían tener conocimientos previos, como por ejemplo, idiomas (preferentemente inglés) o informática. Si admitimos como elemento diferenciador de la Nutrición Humana y Dietética su componente de aplicación al campo de la salud, así como sus componentes humanísticos y sociales, se podría justificar la necesidad de que los alumnos de nuevo ingreso tuvieran nociones básicas de **anatomía, fisiología y aspectos sociológicos**.

El futuro graduado en Nutrición Humana y Dietética debe ser una persona capacitada para asumir los cambios en los estilos de vida de las personas y de sus hábitos alimentarios. Esto implica una relación e intervención directa a las personas, lo cual exige conocimientos y habilidades, a la vez que madurez y autonomía personal. Se va a formar en un área interdisciplinar cuyo ámbito de intervención, se caracteriza por un elevado grado de profesionalización en el consejo dietético, en la evaluación del estado nutricional, en la dietoterapia adecuada a situaciones clínicas, a nivel de atención primaria y también en la planificación de programas de intervención nutricional para la promoción de la salud y prevención de trastornos y patologías, así como la implementación de procedimientos en seguridad alimentaria. Todo esto supone un elevado grado de implicación con las personas y la sociedad.

Además, debe ser una persona inquieta y curiosa, con un deseo por investigar y sensibilizado con los problemas relacionados con la calidad de vida de las personas. Deben demostrar facilidad para trabajar en equipo, facilidad de integración en grupos de trabajo específicos o multidisciplinares, capacidad para la toma de decisiones y a la vez, personas consecuentes con sus pensamientos y actuaciones.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

4.4 Sistema de Transferencia y Reconocimiento de Créditos

La Universidad de Granada dispone de un Reglamento sobre adaptación, convalidación y transferencia créditos en la Universidad de Granada (aprobado por Consejo de Gobierno el día 22 de junio de 2010, modificado por el Consejo de Gobierno el 21 de octubre de 2010):

Este Reglamento puede consultarse en:

<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/temas/reglamentoadaptrecotransfcorrecto2>

<http://secretariageneral.ugr.es/pages/acuerdos/cg211010/documentos/articulo7adaptacion/%21>

De acuerdo con la Disposición adicional primera de la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial. Colaboración entre la formación profesional superior y la enseñanza universitaria:

"1. El Gobierno, en el ámbito de sus competencias, promoverá la colaboración entre la enseñanza de formación profesional superior y la enseñanza universitaria (...)"

Según se desprende del párrafo 3 de la misma Disposición adicional primera, es necesario que el Gobierno establezca un régimen de colaboración dentro del cual las administraciones educativas y las universidades, dentro del ámbito de sus respectivas competencias, determinen todos los aspectos relativos al reconocimiento de la formación profesional superior en el ámbito de la enseñanza universitaria.

A la espera de la aprobación de dicho régimen por parte del Gobierno, la Universidad de Granada, en colaboración con la Dirección General de las Universidades de la Junta de Andalucía, se encuentra en fase de estudio y planificación para el futuro desarrollo la normativa pertinente:

La Universidad de Granada dispone de un Reglamento sobre adaptación, convalidación y transferencia créditos en la Universidad de Granada (aprobado por Consejo de Gobierno el día 22 de junio de 2010, modificado por el Consejo de Gobierno de 21 de octubre de 2010 y de 19 de junio de 2013).

El texto del Reglamento puede consultarse en el Anexo I de este apartado 4.4

Asimismo, la Universidad de Granada está en fase de estudio y planificación para el desarrollo de la normativa pertinente relativa al Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior

En relación a los estudios realizados en universidades fuera de España, la Universidad ha establecido el pleno reconocimiento de los estudios realizados en la universidad de destino, de acuerdo con el compromiso establecido en la *Erasmus Charter* (Acción 1 del subprograma Erasmus). El reglamento de la Universidad de Granada sobre Movilidad Internacional de Estudiantes (aprobado por el Consejo de Gobierno de ~~14 de mayo de 2009~~ 18 de diciembre de 2012) establece, en su art. 8.d). .f); que los estudiantes enviados en cualquiera de las modalidades previstas en el Reglamento tendrán derecho "Al pleno reconocimiento de *las actividades formativas desarrolladas durante su estancia*, los estudios realizados, como parte del plan de estudios de grado o posgrado que estén cursando en la Universidad de Granada, en los términos previstos en el Acuerdo de Estudios y con las calificaciones obtenidas en la universidad de *acogida destino*." El texto del Reglamento puede consultarse en el Anexo II de este apartado 4.4.

<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/ugr/consejo-de-gobierno/reglamentodemovilidadinternacionaldeestudiantes>.

La particularidad del reconocimiento de créditos en los programas de movilidad internacional de estudiantes es una particularidad procedimental: el reconocimiento debe quedar garantizado con carácter previo a la ejecución de la movilidad. Para ello, los términos del reconocimiento se plasmarán en un Pre-acuerdo de estudios o de formación que, como su nombre indica, ha de firmarse antes del inicio de la movilidad y que compromete a la institución de origen a efectuar el reconocimiento pleno, en los términos establecidos en el mismo, una vez el estudiante demuestre que efectivamente ha superado su programa de estudios en la institución de acogida.

Por otra parte, de acuerdo con el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y el art. 12.8 del R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el R.D. 861/2010, de 2 de julio, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. A efectos de lo anterior, se contempla la posibilidad de que los estudiantes obtengan un reconocimiento de al menos hasta un máximo de ~~12~~ 6 créditos del total del plan de estudios cursado. Esta modalidad de reconocimiento es objeto del Reglamento sobre Reconocimiento de créditos por actividades universitarias, que desarrolla el reglamento sobre adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos en la Universidad de Granada (aprobado por el Consejo de Gobierno el 22 de junio de 2010). Por otro lado, en virtud del acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada, de 21 de octubre de 2010, para dichas actividades se podrán reconocer hasta 12 ECTS en la componente de optatividad en los títulos de la Universidad de Granada.

Este Reglamento puede consultarse en:

<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/ugr/reconocimientocreditosacti>

En el apartado correspondiente (punto 10.2) de esta memoria de verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética se incorpora, asimismo, una propuesta de tabla de adaptación de asignaturas del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética al Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

ANEXO I

REGLAMENTO SOBRE ADAPTACIÓN, RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

(Consejo de Gobierno 19.07.2013)

Modificación del Reglamento aprobado en Consejo de Gobierno de 22 de junio de 2010, en el que se integra el Reglamento sobre reconocimiento de Créditos por Actividades universitarias, aprobado por Consejo de Gobierno el 29 de noviembre de 2010.

PREÁMBULO

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación*

Artículo 2. *Definiciones*

TÍTULO PRIMERO: CRITERIOS DE LA ADAPTACIÓN EL RECONOCIMIENTO Y LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN GRADO Y MASTER

Capítulo Primero: *Adaptación de los estudios previos a los nuevos títulos de grado y máster*

Artículo 3. *Créditos con equivalencia en la nueva titulación*

Artículo 4. *Créditos sin equivalencia en la nueva titulación*

Capítulo Segundo: Criterios del reconocimiento en el Grado

Artículo 5. *Reconocimiento automático*

Artículo 6. *Reconocimiento no automático*

Artículo 7. *Participación en actividades universitarias*

Capítulo Tercero: Criterios de reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario

Artículo 8. *Reconocimiento en el Máster*

Artículo 9. *Másteres para profesiones reguladas*

Artículo 10. *Reconocimiento de créditos de enseñanzas oficiales de Doctorado en enseñanzas oficiales de Máster Universitario*

Capítulo Cuarto: Estudios realizados en otros centros nacionales y extranjeros

Artículo 11. *Estudios realizados en el marco de convenios de movilidad nacional e internacional de la Universidad de Granada*

Artículo 12. *Otros estudios realizados en universidades extranjeras*

Capítulo Quinto: Transferencia de créditos

Artículo 13. *Transferencia*

TÍTULO SEGUNDO: COMPETENCIAS Y PROCEDIMIENTO

Capítulo Primero: Órganos competentes

Artículo 14. *Órganos competentes para los títulos de grado*

Artículo 15. *Tablas de adaptación y reconocimiento*

Artículo 16. *Órgano competente para los títulos de Máster*

Capítulo Segundo: Procedimiento

Artículo 17. *Inicio del procedimiento*

Artículo 18. *Documentación requerida*

Artículo 19. *Resolución y recursos*

Artículo 20. Anotación en el expediente académico

Artículo 21. Calificaciones

DISPOSICIONES ADICIONALES

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

DISPOSICIÓN FINAL

PREÁMBULO

El Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, afirma en su preámbulo que uno de los objetivos fundamentales de la nueva organización de las enseñanzas es "fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa, como con otras partes del mundo, y sobre todo la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. En este contexto resulta imprescindible apostar por un sistema de reconocimiento y acumulación de créditos, en el que los créditos cursados en otra universidad serán reconocidos e incorporados al expediente del estudiante".

De acuerdo con ello, en el contexto del proceso de adaptación de los planes de estudios al Espacio Europeo de Educación Superior llevado a cabo en la Universidad de Granada, es necesario dar cumplimiento al art. 6 del citado Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, que impone la obligación de regular y hacer pública una normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos.

El presente reglamento tiene por objetivo dar cumplimiento a esta obligación, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Además de regular los preceptivos procedimientos de "reconocimiento" y "transferencia" previstos para resolver las cuestiones que planteará la movilidad de los estudiantes, bien interuniversitaria, bien entre centros y/o titulaciones de la propia Universidad de Granada, se ha optado por incluir también el procedimiento de la "adaptación", que resolverá las cuestiones planteadas por la movilidad entre los estudios previos al Real Decreto 1393/2007 y los nuevos títulos.

- Se ha previsto el funcionamiento de estos sistemas de adaptación, reconocimiento y transferencia en dos niveles de las enseñanzas universitarias oficiales: Grado y Máster.

También se recoge en este Reglamento la normativa aprobada el 29 de noviembre de 2010 para el reconocimiento de la participación de los estudiantes en actividades universitarias culturales, deportiva, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

Además del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, la elaboración del presente reglamento ha tenido en cuenta los siguientes Reales Decretos y normas ya aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada:

- Real Decreto 1791/2010, de 30 de septiembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario.

- RD 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

- Los Estatutos de la Universidad de Granada, aprobados por Decreto 231/2011, de 12 de julio (BOJA nº 147, de 28 de julio de 2011).

- La Guía para la elaboración de propuestas de planes de estudio de títulos oficiales de grado (aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada de 25 de julio de 2008).

- La Normativa para la elaboración y aprobación de los planes de estudio conducentes a la obtención del título de máster oficial por la Universidad de Granada (aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada de 28 de julio de 2009).

- El Reglamento de la Universidad de Granada sobre movilidad internacional de estudiantes (aprobado por Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada de 18 de diciembre de 2012).

- Reglamento sobre reconocimiento de créditos por actividades universitarias en la Universidad de Granada (aprobado por Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada de 29 de noviembre de 2010).

Sobre la base de estas consideraciones, la Universidad de Granada dispone el siguiente sistema de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a sus estudiantes.

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación*

El presente Reglamento será de aplicación a los procedimientos de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de grado y posgrado de la Universidad de Granada, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, con el objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes tanto dentro como fuera del territorio nacional, y la modificación de este con el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

Artículo 2. *Definiciones*

A los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

a) **"Titulación de origen"**: la conducente a un título universitario, en el que se hayan cursado los créditos objeto de adaptación, reconocimiento o transferencia.

b) **"Titulación de destino"**: aquella conducente a un título oficial, de grado o posgrado, respecto del que se solicita la adaptación, el reconocimiento o la transferencia de los créditos.

c) **"Adaptación de créditos"**: la aceptación por la Universidad de Granada de los créditos correspondientes a estudios previos al Real Decreto 1393/2007 (en lo sucesivo, "estudios previos"), realizados en ésta o en otra Universidad.

d) **"Reconocimiento"**: la aceptación por parte de la Universidad de Granada de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales o en enseñanzas universitarias no oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas cursadas en la Universidad de Granada a efectos de la obtención de un título oficial. La acreditación de experiencia laboral y profesional podrá ser objeto de reconocimiento, de acuerdo con la normativa vigente.

Asimismo, se podrá obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

d) **"Transferencia"**: la inclusión en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

f) **"Resolución sobre Reconocimiento y Transferencia"**: el documento por el cual el órgano competente acuerde el reconocimiento, y/o la transferencia de los créditos objeto de solicitud o su denegación total o parcial. En caso de resolución positiva, deberán constar: los créditos reconocidos y/o transferidos y, en su caso, los módulos, materias o asignaturas que deberán ser cursados y los que no, por considerar adquiridas las competencias de esas asignaturas en los créditos reconocidos y/o transferidos.

g) **"Enseñanzas universitarias oficiales"**: las conducentes a títulos, de grado o posgrado, con validez en todo el territorio nacional; surten efectos académicos plenos y habilitan, en su caso, para la realización de actividades de carácter profesional reguladas, de acuerdo con la normativa que en cada caso resulte de aplicación.

TÍTULO PRIMERO: CRITERIOS DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN GRADO

Capítulo Primero

Adaptación de los estudios previos a los nuevos títulos de grado.

Artículo 3. Créditos con equivalencia en la nueva titulación

Los estudiantes que hayan comenzado y no finalizado estudios conforme a la anterior ordenación del sistema universitario, podrán solicitar el reconocimiento de créditos al nuevo título. El reconocimiento de créditos correspondientes a estudios previos al Real Decreto 1393/2007, se ajustará a la tabla de equivalencias contenida en la Memoria del título de destino sometido a verificación, conforme a lo establecido en el apartado 10.2 del Anexo I del citado Real Decreto. Aquellos créditos cursados y superados en la titulación de origen y que no hayan sido reconocidos después de la aplicación de la tabla de equivalencias, se reconocerán con cargo a la componente de optatividad hasta completar los créditos de la misma, transfiriéndose el resto si lo hubiera.

Artículo 4. Créditos sin equivalencia en la nueva titulación

La adaptación de los estudios previos realizados en otras universidades, o sin equivalencia en las nuevas titulaciones de la Universidad de Granada, se realizará, a petición del estudiante, atendiendo a los conocimientos y competencias asociados a las materias cursadas y a su valor en créditos, conforme al procedimiento de adaptación a que se refiere el apartado 10.2 del Anexo I del Real Decreto 1393/2007.

Capítulo Segundo

Criterios del reconocimiento en el Grado

Artículo 5. Reconocimiento automático

1. Se reconocerán automáticamente, y computarán a los efectos de la obtención de un título oficial de grado, los créditos correspondientes a materias de formación básica en las siguientes condiciones:

a) Reconocimiento entre titulaciones adscritas a la misma rama de conocimiento.

Se reconocerán todos los créditos de la formación básica cursada y superada y que correspondan a materias de formación básica de dicha rama.

b) Reconocimiento entre titulaciones adscritas a distinta rama de conocimiento.

Se reconocerán todos los créditos correspondientes a materias de formación básica cursadas y superadas, coincidentes con la rama de conocimiento de la titulación de destino.

Salvo en los casos de reconocimiento de la formación básica completa, el órgano competente, conforme al art. 14, decidirá, previa solicitud del estudiante, a qué materias de la titulación de destino se imputan los créditos de formación básica superados en la de origen, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a dichas materias. En todo caso, el número de créditos de formación básica superados en la titulación de origen coincidirá necesariamente con el de los reconocidos en la titulación de destino, en los supuestos descritos en los apartados 1 y 2 anteriores.

2. Cuando se trate de títulos oficiales de grado que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas para los que el Gobierno haya establecido condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudio, se reconocerán automáticamente y se computarán a los efectos de la obtención del título, los créditos de los módulos o materias superados definidos en la correspondiente norma reguladora.

3. Se reconocerán, en el componente de optatividad, módulos completos de titulaciones distintas a las de origen de acuerdo con la normativa que a tal efecto fue aprobada por el Consejo de Gobierno. (Guía para la Elaboración de Propuestas de Planes de Estudios de Títulos Oficiales de Grado C.G. 25/07/2008)

Artículo 6. Reconocimiento no automático

1. El resto de los créditos no incluidos en el artículo anterior podrá ser reconocido por el órgano competente, conforme al artículo 14 de este Reglamento, como materias básicas, obligatorias u optativas teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias, los conocimientos adquiridos y el número de créditos asociados a las materias cursadas por el estudiante o bien asociados a una experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios, o bien valorando su carácter transversal.

2. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

3. No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimientos en su totalidad siempre que el correspondiente título propio se haya extinguido y sustituido por un título oficial.

Artículo 7. Reconocimiento por participación en actividades universitarias.

1. Se podrán reconocer créditos por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Los planes de estudio deberán contemplar la posibilidad de que la participación en las mencionadas actividades permita reconocer hasta 12 créditos sobre el total de dicho plan de estudios.

2. Las propuestas de actividades deben dirigirse a centros, servicios o vicerrectorados de la universidad quienes una vez estudiados su adecuación a la normativa actual y a los criterios aprobados por consejo de gobierno en relación a estas actividades, los reenviará firmado por el responsable del centro, servicio o vicerrectorado al vicerrectorado competente en materia de grado.

3. El Vicerrectorado competente en grado elevará a la Comisión de Títulos de Grado una propuesta de aquellas que cumplan con los requisitos de forma, y trasladará el informe de la Comisión de Títulos de Grado, en el que se hará propuesta de número de créditos por actividad a reconocer, al Consejo de Gobierno para someterlo a su aprobación.

4. La Universidad, a través del Consejo de Gobierno, aprobará las actividades culturales, deportivas, de cooperación y otras similares que podrán ser objeto de reconocimiento en los estudios de grado, así como el número de créditos a reconocer en cada una de ellas.

5. La propuesta de reconocimiento de estas actividades debe señalar el número de créditos a reconocer por esa actividad y los requisitos para dicha obtención, pudiendo incluir los mecanismos de evaluación correspondientes.

6. El número de créditos reconocido por estas actividades se detraerá de los créditos de optatividad previstos en el correspondiente plan de estudios.

7. Los reconocimientos realizados en virtud de esta disposición no tendrán calificación.

Capítulo Tercero

Criterios de reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario.

Artículo 8. Reconocimiento en el Máster

En las enseñanzas oficiales de Máster podrán ser reconocidas materias, asignaturas o actividades relacionadas con el máster en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del título de Máster Universitario.

Artículo 9. Másteres para profesiones reguladas.

1. En el caso de títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas, se reconocerán los créditos de los módulos, materias o asignaturas definidos en la correspondiente normativa reguladora.

2. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a ellas.

Artículo 10. Reconocimiento de créditos de enseñanzas oficiales de Doctorado en enseñanzas oficiales de Máster.

1. Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales de Doctorado podrán ser reconocidos en las enseñanzas de Máster Universitario.

2. Dicho reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el Máster Universitario.

Capítulo Cuarto

Estudios realizados en otros centros nacionales y extranjeros

Artículo 11. Estudios realizados en el marco de convenios de movilidad nacional e internacional de la Universidad de Granada

Los criterios de reconocimiento serán de aplicación a los estudios realizados en el marco de convenios de movilidad nacional o internacional, o en régimen de libre movilidad internacional, de acuerdo con la normativa que sobre esta materia esté vigente en cada momento en la Universidad de Granada.

En estos casos, a través del Acuerdo de Estudios, se procurará el reconocimiento de 30 créditos por estancias de un semestre de duración y 60 por estancia de duración anual.

Artículo 12. Otros estudios realizados en universidades extranjeras

Los estudios realizados en universidades extranjeras no sujetos a la normativa en materia de movilidad internacional de la Universidad de Granada podrán ser reconocidos por el órgano competente, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias, los conocimientos y el número de créditos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios, o bien valorando su carácter transversal.

Capítulo Quinto

Transferencia de créditos

Artículo 13. Transferencia

Se incorporará al expediente académico de cada estudiante la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas y superadas con anterioridad en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y cuyo reconocimiento o adaptación no se solicite o no sea posible conforme a los criterios anteriores.

TÍTULO SEGUNDO: COMPETENCIAS Y PROCEDIMIENTO

Capítulo Primero

Órganos competentes

Artículo 14. Órganos competentes para los títulos de grado

1. Los procedimientos de reconocimiento y transferencia de créditos son competencia del Rector, quien podrá delegar en los Decanos y Directores de Centros de la Universidad de Granada.
2. En caso de delegación al Centro, éste establecerá el órgano competente para examinar, a solicitud del estudiante, la equivalencia entre los módulos, materias y/o asignaturas cursados y superados en la titulación de origen y los correspondientes módulos, materias y asignaturas del plan de estudios de la titulación de destino.
3. En el caso del reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación es el Consejo de Gobierno, oído el informe de la Comisión de Títulos, el que aprueba el reconocimiento de dichas actividades.
4. Las Secretarías de los Centros serán competentes para realizar las correspondientes anotaciones en el expediente académico.

Artículo 15. Tablas de reconocimiento

En la medida en que sea posible, al objeto de facilitar los procedimientos de reconocimiento, y dotarlos de certeza y agilidad, el órgano competente adoptará y mantendrá actualizadas tablas reconocimiento para las materias cursadas en las titulaciones y universidades de origen más frecuentes.

Artículo 16. Órgano competente para los títulos de Máster

Los procedimientos de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos son competencia del Rector, quien podrá delegar en el Consejo Asesor de Enseñanzas de Posgrado de la Escuela de Posgrado. En este caso, dicho órgano resolverá previa propuesta de la Comisión Académica del correspondiente Máster Universitario, de acuerdo con la normativa vigente.

Capítulo Segundo

Procedimiento

Artículo 17. Inicio del procedimiento

1. Los procedimientos de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos se iniciarán mediante solicitud del estudiante interesado. Será requisito imprescindible que el estudiante se encuentre admitido en la titulación de destino; salvo que el procedimiento de reconocimiento se haya iniciado con el único objeto de ser admitido en la titulación.

2. Cada curso académico, la Universidad de Granada establecerá los plazos de solicitud pertinentes.

3. Los reconocimientos de actividades universitarias (cap. II art. 8) tendrán validez académica limitada en el tiempo para su incorporación al expediente. Como regla general, el reconocimiento deberá ser gestionado e incorporado al expediente del o la estudiante en el propio curso académico en el que han sido cursados y/o realizados, o en el siguiente. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento actividades que no hayan sido realizadas simultáneamente a las enseñanzas del correspondiente plan de estudios, a cuyo expediente se solicita la incorporación.

Artículo 18. Documentación requerida

1. Las solicitudes deberán ir acompañadas de toda la documentación necesaria para proceder a su resolución; en particular:

a) La certificación académica personal, cuando proceda.

b) El programa docente de la unidad académica de enseñanza-aprendizaje (módulo, materia o asignatura) cuyo reconocimiento se solicita.

c) Cualquier otra acreditación de las actividades universitarias contempladas en esta normativa para las que el estudiante pida reconocimiento o transferencia.

2. En caso de que la mencionada documentación no esté en español, se podrá requerir traducción y legalización.

Artículo 19. Resolución y recursos

1. El órgano competente deberá resolver en el plazo máximo de dos meses a contar desde la finalización del plazo de solicitud. Transcurrido dicho plazo se entenderá desestimada la solicitud.

2. La resolución deberá especificar claramente los módulos, materias y/o asignaturas o los créditos a que se refiere y deberá ser motivada.

3. Las notificaciones deberán realizarse a los interesados/as en el plazo y forma regulados en la legislación vigente.

4. Contra estas resoluciones, los interesados podrán presentar recurso de reposición ante el Rector de la Universidad de Granada, cuya resolución agotará la vía administrativa.

Artículo 20. Anotación en el expediente académico

Todos los créditos obtenidos por el estudiante, que hayan sido objeto de reconocimiento y transferencia, así como los superados para la obtención del correspondiente Título serán incorporados en su expediente académico y reflejado en el Suplemento Europeo al Título, previo abono de los precios públicos que, en su caso, establezca la Comunidad Autónoma en la correspondiente normativa.

Artículo 21. Calificaciones

1. Se mantendrá la calificación obtenida en los estudios oficiales previos a los reconocimientos y transferencias de créditos. En caso de que coexistan varias materias de origen y una sola de destino, la calificación será el resultado de realizar una media ponderada.
2. En el supuesto de no existir calificación, no se hará constar ninguna y no se computará a efectos de baremación del expediente.
3. El reconocimiento de créditos procedentes de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

DISPOSICIONES ADICIONALES

PRIMERA. Estudios establecidos mediante programas o convenios nacionales o internacionales

En los casos de estudios interuniversitarios conjuntos o de estudios realizados en un marco de movilidad, establecidos mediante programas o convenios nacionales o internacionales, el cómputo de los resultados académicos obtenidos se regirá por lo establecido en sus respectivas normativas, y con arreglo a los acuerdos de estudios suscritos previamente por los estudiantes y los centros de origen y destino

SEGUNDA. Denominaciones

Todas las denominaciones contenidas en esta normativa referidas a órganos unipersonales de gobierno y representación, se entenderán realizadas y se utilizarán indistintamente en género masculino y femenino, según el sexo del titular que los desempeñe.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

La equivalencia de estudios para titulaciones de la Universidad de Granada no adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior seguirá rigiéndose por el Reglamento general sobre adaptaciones, convalidaciones y reconocimiento de créditos, aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Granada de 4 de marzo de 1996, recogidas las modificaciones realizadas por la Junta de Gobierno de 14 de abril de 1997 y la Junta de Gobierno de 5 de febrero de 2001.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Este Reglamento sustituye y deroga al Reglamento sobre Adaptación, Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Granada, aprobado por Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada en sesión celebrada el día 22 de junio de 2010 y modificado por el Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el 21 de octubre de 2010 y al Reglamento sobre Reconocimiento de créditos por actividades universitarias aprobado en Consejo de gobierno de 29 de noviembre de 2010.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada.

ANEXO II

REGLAMENTO DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA SOBRE MOVILIDAD INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES

(Consejo de Gobierno 18.12.2012)

Preámbulo

En la década de los ochenta, la Universidad de Granada asumió un compromiso decidido con el proceso de internacionalización de la docencia, del que son producto los destacados resultados obtenidos en movilidad de estudiantes, tanto desde como hacia la Universidad de Granada a lo largo de estos años. La experiencia acumulada y el fuerte crecimiento experimentado por los diferentes programas de movilidad impulsaron, en su día, la aprobación y posteriores modificaciones de una normativa que regulase los diferentes aspectos de la movilidad de estudiantes, la última de fecha 14 de mayo de 2009. La situación actual de la Universidad española, tras el proceso de adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior, uno de cuyos ejes es la promoción de la movilidad, requiere tanto la actualización de dicha normativa como la homogeneización de los criterios aplicados en los diferentes Centros, dentro de un marco jurídico que dé seguridad al estudiantado y permita un nuevo impulso a su movilidad internacional. Esta doble necesidad de actualización y homogeneización se ha visto reforzada, además, con la aprobación del Estatuto del Estudiante Universitario (Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre), que expresamente consagra el "derecho a la movilidad", por la reforma de los Estatutos de la Universidad de Granada (Decreto 231/2011, de 12 de julio) así como por la modificación de la Ley Andaluza de Universidades efectuada por la Ley 12/2011, de 16 de diciembre.

El presente Reglamento se estructura sistemáticamente en cuatro Títulos. El Título I recoge las Disposiciones generales, el Título II regula el régimen de los estudiantes enviados desde la UGR, el Título III contempla el régimen de los estudiantes acogidos en la UGR y el Título IV trata de otras modalidades de movilidad.

La norma que regirá la movilidad internacional de estudiantes en la UGR ha sido diseñada con la finalidad de potenciarla aún más, mediante el establecimiento de disposiciones que amplían la esfera de derechos de los estudiantes y aclaran sus obligaciones, que aclaran los criterios de reconocimiento de estudios, fijan principios imperativos de confianza entre las partes, y ordenan la coordinación y colaboración en la UGR para la simplificación administrativa. Por otra parte, se incorporan nuevas modalidades de movilidad, en especial el voluntariado internacional y las estancias formativas breves, se regula la obtención de títulos de la UGR en el marco de programas de movilidad, así como los programas internacionales de titulación doble, múltiple o conjunta.

Por todo ello, a propuesta del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Cooperación al Desarrollo, oídas la Comisión de Relaciones Internacionales y la Comisión del Reglamento, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada acuerda aprobar el presente Reglamento de movilidad internacional de estudiantes en la sesión celebrada el 18 de diciembre de 2012.

Título I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

El presente Reglamento regula los derechos y obligaciones de los estudiantes en movilidad internacional, así como el procedimiento administrativo aplicable a las estancias de movilidad que realicen los estudiantes de la UGR en universidades o entidades de derecho público o privado de otros países, y a las estancias de movilidad que realicen en la UGR los estudiantes procedentes de universidades de otros países, cualquiera que sea el programa, acuerdo o convenio de intercambio que rija su movilidad.

Están excluidos del ámbito de aplicación del presente Reglamento, los estudiantes extranjeros que, al margen de los programas, acuerdos o convenios suscritos por la UGR, cursen estudios conducentes a la obtención de un título expedido por la propia UGR, a los que se les haya aplicado la normativa general de acceso y los procedimientos de admisión establecidos para las titulaciones oficiales de grado y posgrado.

Artículo 2. Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

a) Acuerdo de Estudios: documento en el que quedarán reflejadas, con carácter vinculante, las actividades académicas que se desarrollarán en la universidad de acogida y su correspondencia con las de la universidad de origen; la valoración, en su caso, en créditos ECTS; y las consecuencias del incumplimiento de sus términos.

- b) Estancias de estudio de duración breve: estancia académica temporal de hasta tres meses en una Universidad o entidad de derecho público o privado, en una plaza de movilidad, en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos.
- c) Estancias internacionales para prácticas en empresa: estancias temporales en una entidad de derecho público o privado de otro país para la realización de prácticas curriculares o extracurriculares en el marco de un convenio o programa suscrito por la UGR.
- d) Estudiante acogido de movilidad temporal: estudiante procedente de una universidad de otro país que realiza una estancia académica temporal en la UGR.
- e) Estudiante acogido para realizar una titulación completa: estudiante procedente de un sistema educativo extranjero, que se incorpora a la UGR para cursar una titulación completa en el marco de programas, acuerdos o convenios que expresamente prevean esta posibilidad.
- f) Estudiante enviado: estudiante de la UGR que realiza una estancia académica temporal en una universidad de otro país.
- g) Intercambio: estancia académica temporal de un mínimo de tres meses en una universidad, en una plaza de movilidad, en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos.
- h) Lectorado: estancia académica temporal en una universidad extranjera para realizar tareas de apoyo a la docencia de la lengua y la cultura española en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos.
- i) Libre movilidad: estancia académica temporal autorizada por la universidad de origen y la de acogida, al margen de los programas, acuerdos o convenios suscritos.
- j) Responsable Académico: Decano o Director, o miembro del equipo directivo de un Centro Docente o de la Escuela Internacional de Posgrado que tiene asignada la función de suscribir el Acuerdo de Estudios entre la UGR y el estudiante.
- k) Título conjunto internacional: programa académico basado en un plan de estudios conjunto y regulado por un convenio internacional. Se caracteriza porque el programa académico se desarrolla en distintas universidades, de entre las cuales sólo la universidad coordinadora expedirá un único título oficial de acuerdo con la normativa vigente en materia de expedición de títulos.
- l) Título doble o múltiple internacional: programa académico acordado entre dos o más universidades y regulado por un convenio internacional, estructurado para incluir al menos un periodo de movilidad y que permite, al obtener el título de la universidad de origen, la obtención de uno o más títulos por la(s) universidad(es) de acogida en las que se haya cursado estudios.
- m) Tutor Docente: miembro del Personal Docente e Investigador, asignado al estudiante por el Centro o por la Escuela Internacional de Posgrado, que asesora y propone el contenido del Acuerdo de Estudios.
- n) Universidad: institución o Centro de enseñanza superior o de investigación, reconocido como tal por la legislación de su propio Estado.
- o) Viabilidad académica de la movilidad: condición necesaria de toda movilidad, que se cumple siempre que las actividades formativas de la universidad de acogida tengan correspondencia con las de la titulación de origen en la UGR, y cuyo valor formativo conjunto sea equivalente al de dicha titulación, a efectos de reconocimiento de conocimientos y competencias en la UGR.
- p) Vicerrectorado: las referencias al Vicerrectorado que se hacen en el presente Reglamento, se entenderán realizadas al Vicerrectorado competente en materia de relaciones internacionales, salvo indicación expresa.
- q) Voluntariado internacional: estancia temporal en el extranjero para realizar actividades de voluntariado universitario en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos.

Artículo 3. Principios

La movilidad internacional de estudiantes de la UGR se rige por los siguientes principios vinculantes:

a) Buena fe.

b) Confianza legítima en el cumplimiento de los compromisos que se asuman en cada caso sobre el reconocimiento de los estudios cursados en estancias de movilidad internacional.

c) Coordinación y colaboración de los órganos y unidades de la UGR competentes en materia de movilidad internacional de estudiantes.

d) Publicidad, igualdad, mérito y capacidad en el acceso a los programas y convenios de movilidad.

e) Respeto y cumplimiento de los acuerdos interinstitucionales y normas de funcionamiento de los programas que sustenten la movilidad.

Artículo 4. Competencia para suscribir convenios de movilidad internacional de estudiantes

1. Al igual que el resto de convenios institucionales y de cooperación, los convenios y acuerdos internacionales de intercambio y movilidad de estudiantes, titulaciones dobles, múltiples o conjuntas serán suscritos por el Rector de acuerdo con los Estatutos de la UGR.

2. No obstante, en el desarrollo de determinados programas de movilidad, en particular del Programa Erasmus, la competencia para suscribir acuerdos bilaterales de intercambio con universidades de otros países se podrá delegar en los Decanos o Directores de Centro para los estudios de grado o en el Consejo Asesor de Enseñanzas de Posgrado de la Escuela Internacional de Posgrado (EIP), para los estudios de posgrado. Dichos acuerdos habrán de ser comunicados al Vicerrectorado, en la forma y plazos que éste determine.

Artículo 5. Procedimiento para suscribir convenios de movilidad internacional de estudiantes

1. El procedimiento para suscribir convenios específicos de movilidad internacional de estudiantes, con excepción de los referidos en el artículo 4.2, se realizará de acuerdo con la correspondiente normativa reguladora de convenios internacionales de la UGR y deberá contar con el informe del Vicerrectorado.

2. Cuando se trate de convenios específicos para el ámbito de determinadas titulaciones de grado o de posgrado, se recabará un informe de los responsables de dichas titulaciones que especifique el interés del programa de movilidad, y sus condiciones académicas.

3. Será requisito previo para la firma de un convenio bilateral de movilidad de estudiantes asegurar su viabilidad académica, con el fin de que se cumplan los principios en los que se basa el reconocimiento académico, establecidos en el presente Reglamento, de acuerdo con el Estatuto del Estudiante Universitario.

Artículo 6. Seguimiento de los convenios

La Comisión de Relaciones Internacionales, comisión no delegada del Consejo de Gobierno, tendrá entre sus funciones la de realizar el seguimiento de los convenios de movilidad internacional de estudiantes suscritos por la UGR.

Título II

De los estudiantes enviados desde la UGR

Capítulo I

Modalidades, derechos y obligaciones

Artículo 7. Modalidades

A efectos de la UGR, los estudiantes enviados tendrán alguna de las siguientes situaciones:

a) Estudiantes de intercambio.

b) Estudiantes de libre movilidad.

c) Estudiantes que realicen estancias de estudio de duración breve.

d) Estudiantes de prácticas en empresas.

e) Voluntariado internacional.

Artículo 8. Derechos

1. Los estudiantes enviados que se encuentren en las situaciones a), b) y c) del artículo 7 tendrán los siguientes derechos:

a) A la formalización de un Acuerdo de Estudios, que establezca el programa de estudios previsto, incluidos los créditos que se reconocerán. Dicho acuerdo se formalizará antes de la partida del estudiante, y en el plazo de un mes desde su solicitud.

b) A la modificación del Acuerdo de Estudios, si se considerase necesario, durante la estancia del estudiante en la universidad de acogida, en caso de que existieran discordancias entre las actividades académicas inicialmente previstas y las realmente ofrecidas en dicha universidad; o en caso de que, a la llegada, se constatará que la elección inicial de actividades formativas resulta inadecuada o inviable.

c) A un plazo extraordinario de alteración de matrícula, cuando resulte necesario para reflejar las modificaciones operadas en el Acuerdo de Estudios, y a la devolución, en su caso, de los precios públicos correspondientes.

d) Al pleno reconocimiento de las actividades formativas desarrolladas durante su estancia, como parte del plan de estudios de grado o posgrado que estén cursando en la UGR, en los términos previstos en el Acuerdo de Estudios y con las calificaciones obtenidas en la universidad de acogida.

e) A disponer, en su caso, de la convocatoria extraordinaria de septiembre en la UGR para examinarse de las actividades formativas evaluadas y no superadas en la universidad de acogida.

f) A la incorporación en el Suplemento Europeo al Título de los programas de movilidad en los que haya participado y sus resultados académicos, así como las actividades que no formen parte del contrato o Acuerdo de Estudios y hayan sido acreditadas por la universidad de acogida.

2. Los estudiantes enviados que se encuentren en las situaciones a) y c) del artículo 7 tendrán además los siguientes derechos:

a) A recibir información por parte el Vicerrectorado, y de los Centros correspondientes o, en su caso, de la EIP de la UGR, de las convocatorias, becas, requisitos, y trámites administrativos necesarios para la adecuada planificación y organización de las estancias de movilidad internacional.

b) A recibir información por parte de su Centro o, en su caso, de la EIP de los planes de estudios, requisitos y condiciones para el reconocimiento de los estudios que se cursen en la estancia de movilidad, y a recibir durante su estancia el apoyo necesario para su adecuado aprovechamiento. Los Centros y la EIP mantendrán actualizada esta información para cada destino, con el apoyo del Vicerrectorado en el caso de convenios generales de la UGR.

c) A obtener y mantener aquellas becas o ayudas cuya percepción no sea incompatible con la movilidad.

d) A la exención del abono de matrícula de estudios en la Universidad de acogida.

e) A la percepción de las ayudas económicas para la movilidad que establezca la convocatoria en la que hayan obtenido una plaza de intercambio, siempre que cumplan los requisitos establecidos en ella.

3. Los estudiantes enviados que se encuentren en las situaciones d) y e) del artículo 7 se registrarán por lo dispuesto en el Título IV de este Reglamento.

Artículo 9. Obligaciones

1. Los estudiantes enviados tendrán las siguientes obligaciones:

a) Cumplimentar y presentar los documentos exigidos, tanto en la UGR como en la universidad de acogida, en la forma y plazos que se establezcan

b) Matricularse en la UGR y efectuar los pagos correspondientes, en los plazos que se establezcan, de la totalidad de módulos, materias y asignaturas, o créditos, que consten en el Acuerdo de Estudios y, en su caso, realizar la alteración de matrícula correspondiente a la modificación de dicho Acuerdo en el plazo de un mes desde su aprobación.

c) Proveerse de un seguro de asistencia sanitaria y de un seguro de asistencia en viaje con las coberturas mínimas que determine el Vicerrectorado. Además, la Universidad de Granada podrá requerir la contratación de un seguro de responsabilidad civil para determinadas modalidades de movilidad. Cualquiera de los tres tipos de seguro mencionados deberá cubrir todo el periodo de estancia en la universidad de acogida.

d) Realizar los trámites correspondientes, antes y durante la estancia en la universidad de acogida, a fin de cumplir las exigencias de la legislación vigente en el país de destino.

e) Incorporarse a la universidad de acogida en la fecha establecida por ésta, y comunicar dicha incorporación a la UGR en el plazo de 10 días, por el medio que se establezca en la convocatoria correspondiente.

f) Cumplir íntegramente en la universidad de acogida el periodo de estudios acordado, incluidos los exámenes y otras formas de evaluación.

g) Respetar las normas de la universidad de acogida.

h) Presentar al Vicerrectorado un informe sobre la estancia una vez finalizada.

2. El incumplimiento de estas obligaciones por causas no justificadas comportará para los estudiantes en las situaciones a), c), d) y e) del artículo 7, el reintegro de las ayudas concedidas y la penalización en convocatorias posteriores de movilidad en los términos establecidos en cada convocatoria.

3. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones recogidas en este Reglamento o en las correspondientes convocatorias, de las normas de la universidad de acogida o la desatención de la solicitud de devolución de ayudas podrá comportar la pérdida del derecho al reconocimiento académico. En este último caso, la medida será acordada por el Rector, a propuesta del Vicerrectorado, previo informe contradictorio y con audiencia del interesado.

Los Centros académicos y la EIP podrán paralizar cautelarmente el expediente de reconocimiento, por sí o a solicitud del Vicerrectorado, cuando se detecte un incumplimiento grave de las condiciones de la estancia.

Capítulo II Del procedimiento para la selección de estudiantes de intercambio

Artículo 10. Requisitos y criterios generales

1. Los requisitos y criterios para la concesión de plazas y, en su caso, becas de movilidad internacional por la UGR se especificarán en la correspondiente convocatoria. En todo caso, los estudiantes deberán:

a) Estar matriculados en estudios de grado o posgrado conducentes a la obtención de una titulación oficial en la UGR, tanto en el momento de presentar la solicitud como posteriormente, durante el periodo de disfrute de la estancia.

b) Haber superado al menos 30 créditos ECTS en estudios de grado en el momento de iniciar la estancia de movilidad, a excepción de los estudiantes matriculados en programas conducentes a la obtención de titulaciones internacionales dobles, múltiples o conjuntas quienes estarán sujetos a lo establecido en el convenio correspondiente. En ningún caso se podrá disfrutar de una estancia de movilidad en el año en el que se ingrese en el primer curso de una titulación de grado.

2. Adicionalmente, se recomienda poder acreditar, al menos, un nivel B1 del Marco Común de Referencia Europeo para las Lenguas (MCREL) en la lengua de instrucción de la universidad de acogida o, en su defecto, en lengua inglesa en el momento de comenzar la estancia de movilidad. No obstante, en las convocatorias correspondientes se podrán establecer requisitos específicos de competencia lingüística, de conformidad con las exigencias de las universidades de acogida.

Artículo 11. Convocatorias de plazas de movilidad

1. Anualmente, de acuerdo con el calendario que se determine al inicio de cada curso académico, el Vicerrectorado, oída la Comisión de Relaciones Internacionales, hará públicas las convocatorias de plazas de movilidad junto con sus bases. En todo caso, las bases de las convocatorias incluirán la siguiente información:

a) Condiciones de las plazas ofertadas: destino, duración, requisitos académicos y/o lingüísticos, titulaciones elegibles, y cualquier otra que se determine.

b) Procedimiento, comisión y criterios de selección.

c) Ayudas económicas ofrecidas a los beneficiarios de las plazas de intercambio, en su caso.

Las convocatorias establecerán medidas específicas que garanticen la movilidad de estudiantes con discapacidad.

2. El Vicerrectorado dictará resolución en el plazo establecido en cada convocatoria, con indicación expresa de los recursos que los interesados puedan interponer contra ella y el plazo de impugnación. La Comisión de Relaciones Internacionales será informada de dichas resoluciones.

Capítulo III

Del procedimiento para la solicitud y concesión de la modalidad de estudiante de libre movilidad

Artículo 12. Requisitos generales para los estudiantes de libre movilidad

Los estudiantes que deseen realizar una estancia internacional fuera de la oferta de plazas de intercambio, además de lo establecido en el artículo 10, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Disponer de una carta de aceptación de la universidad de acogida para la realización de los estudios que solicita, que especifique el periodo y las condiciones económicas de la estancia.

b) Contar con la autorización del responsable de relaciones internacionales del Centro en el que curse estudios o, en su caso, de la EIP.

Artículo 13. Solicitud y resolución

1. Una resolución del Vicerrectorado establecerá anualmente el procedimiento y los plazos de solicitud de las estancias de libre movilidad.

2. El Vicerrectorado resolverá las solicitudes en el plazo máximo de un mes, con indicación expresa de los recursos que los interesados puedan interponer contra ella y el plazo de impugnación. En caso de resolución positiva, se emitirá la correspondiente credencial de estudiante de libre movilidad. La falta de resolución expresa en el plazo establecido implicará la desestimación de la solicitud.

Capítulo IV

Ampliación de la estancia

Artículo 14. Ampliación

1. Cada convocatoria de movilidad regulará el procedimiento y las condiciones en los que se podría optar a una ampliación de estancia.

2. En todo caso, sólo se podrá autorizar una ampliación de la estancia cuando:

a) Respete los límites del calendario académico de la UGR para el curso en cuestión.

b) Mantenga la modalidad inicialmente concedida.

3. La concesión de dicha autorización no supondrá la ampliación de las ayudas concedidas inicialmente.

4. Serán de aplicación al periodo de ampliación de estancia los derechos y obligaciones recogidos en los artículos 8 y 9 de este Reglamento.

Capítulo V

Del reconocimiento académico

Artículo 15. Competencia

1. La competencia para resolver las solicitudes de reconocimiento académico de los estudios de grado cursados en movilidad internacional corresponde al Rector, quien podrá delegar en los Decanos o Directores de Centro de la UGR.

2. La competencia para resolver las solicitudes de reconocimiento académico de los estudios de posgrado cursados en movilidad internacional corresponde al Rector, quien podrá delegar en el Consejo Asesor de Enseñanzas de Posgrado de la EIP de la UGR.

Artículo 16. Principios académicos

El reconocimiento académico de los estudios realizados en el marco de una movilidad internacional o en régimen de libre movilidad internacional se regirá por los principios de reconocimiento pleno y responsabilidad.

Artículo 17. Principio de reconocimiento pleno

1. Para el reconocimiento pleno de conocimientos y competencias, la UGR atenderá al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas, y no a la identidad entre asignaturas y programas ni a la plena equivalencia de créditos. Serán susceptibles de reconocimiento todos los módulos, materias, asignaturas y créditos de los planes de estudios de la UGR, con independencia de su naturaleza.

2. El Acuerdo de Estudios especificará la correspondencia entre los estudios cursados en la universidad de acogida y los de la titulación de origen en la UGR. Dicha correspondencia podrá ser por curso completo, cuatrimestre completo, módulos, bloques de asignaturas, asignaturas individuales o, en su caso, créditos.

3. Las actividades académicas realizadas en la universidad de acogida serán reconocidas e incorporadas al expediente del estudiante en la UGR una vez terminada su estancia y recibida la certificación correspondiente.

4. Con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas de permanencia de la UGR, la resolución sobre reconocimiento académico deberá reflejar la totalidad de los resultados y respetar todas las calificaciones obtenidas en la universidad de acogida, de acuerdo con los criterios y equivalencias establecidos en la Tabla de Conversión de Calificaciones, elaborada a tal efecto por el Vicerrectorado. En este sentido, cuando la certificación expedida por la universidad de acogida no refleje el resultado y/o la calificación de algún componente del Acuerdo de Estudios, la resolución sobre reconocimiento académico lo hará constar como "No presentado". Cuando la calificación obtenida se corresponda con una unidad académica mayor que la asignatura, se realizará una ponderación.

5. Los Centros publicarán los criterios para la obtención de la mención de Matrícula de Honor entre aquellos estudiantes que, de acuerdo con la Tabla de Conversión de Calificaciones, puedan optar a ella.

6. Los programas de movilidad en que haya participado un estudiante y sus resultados académicos, así como las actividades que no formen parte del Acuerdo de Estudios y sean acreditadas por la universidad de acogida, serán recogidos en el Suplemento Europeo al Título.

Artículo 18. Principio de responsabilidad

1. El órgano competente para la suscripción del convenio de movilidad garantizará que la oferta de estudios en la universidad de acogida sea adecuada a las necesidades de formación de sus estudiantes y a los requisitos establecidos para su aprovechamiento y pleno reconocimiento.

2. El órgano competente valorará estas circunstancias con carácter previo a la firma del convenio de movilidad y procederá a su revisión periódica durante su vigencia.

Artículo 19. Límite de créditos reconocibles

Con carácter general, el límite máximo de créditos reconocibles en programas de movilidad internacional será el 50% de los créditos de la titulación de origen en UGR, sin perjuicio de otras reglas específicas que puedan haberse aprobado en el marco de una titulación concreta o los programas de titulación internacional doble, múltiple o conjunta de grado y máster en los que participe la UGR.

Artículo 20. Acuerdo de Estudios

1. Una vez firmado por el estudiante y por el Responsable Académico del Centro que imparta la titulación de origen, el Acuerdo de Estudios definido en el art. 2 a) tendrá carácter vinculante a efectos del reconocimiento en la UGR.

2. Para su completa eficacia, el Acuerdo de Estudios deberá ser firmado por las tres partes implicadas en la movilidad: universidad de origen, universidad de acogida y estudiante.

3. Los estudiantes que realicen estancias de movilidad tendrán la consideración de estudiantes a tiempo completo, lo que, en función del nivel de la titulación, se traduce en las siguientes situaciones:

a) Estudiantes de grado: con carácter general, el número de créditos objeto del Acuerdo de Estudios será proporcional a la duración de la estancia, teniendo en cuenta que un curso académico equivale a 60 créditos ECTS. Con carácter excepcional, el Acuerdo podrá incluir un número de créditos mayor en el caso de estudiantes que cursen programas de doble titulación de la UGR.

b) Estudiantes de máster: con carácter general, el número de créditos objeto del Acuerdo de Estudios no podrá superar el 50% de los créditos de la titulación, independientemente de la duración de la estancia.

c) Estudiantes de doctorado: el régimen de reconocimiento de las estancias de movilidad internacional de estos estudiantes será el establecido en su normativa reguladora.

4. Excepcionalmente, tanto en Grado como en Máster podrán autorizarse Acuerdos de Estudios que recojan un número inferior de créditos a la proporcional a la estancia, cuando éste representa la totalidad de los créditos no superados por el estudiante para la obtención del título.

5. Las actividades académicas certificadas por la Universidad de acogida que no estén previstas en el Acuerdo de Estudios, no tendrán reconocimiento de créditos, pero sí serán incorporadas al Suplemento Europeo al Título.

Artículo 21. Procedimiento de formalización del Acuerdo de Estudios

1. El Tutor Docente y el estudiante consensuarán una propuesta de contenido del Acuerdo de Estudios que recogerá las materias, asignaturas o créditos que puedan cursarse en la universidad de acogida y sus equivalencias en la UGR.

2. Una vez consensuada, el estudiante presentará la propuesta de Acuerdo de Estudios al Centro o la EIP para su aprobación, en modelo normalizado a través del Registro de la UGR personalmente, a través de representante o, en su caso, por el procedimiento telemático establecido. En caso de que el estudiante no pueda presentar una propuesta consensuada con el Tutor Docente, presentará su propuesta directamente al Centro o a la EIP para su aprobación.

3. El Responsable Académico del Centro o de la EIP resolverá sobre la propuesta y la firmará o, en su caso, denegará la firma del Acuerdo de Estudios motivadamente en el plazo de un mes. Transcurrido dicho plazo sin resolución expresa, se entenderá aceptada la propuesta de Acuerdo de Estudios.

4. En el caso de que la firma del Acuerdo de Estudios sea denegada, el estudiante podrá presentar una nueva propuesta siguiendo las indicaciones del Responsable Académico o, en caso de que el estudiante considere que la denegación vulnera alguna de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, podrá presentar recurso de alzada ante el Rector. Dicho recurso será resuelto en el plazo de tres meses previo informe del Vicerrectorado sobre la compatibilidad de la propuesta con el presente Reglamento.

5. En caso de que el estudiante debiera acreditar la validez de un Acuerdo no firmado por el Responsable Académico, la existencia del silencio podrá ser acreditada por cualquier medio de prueba admitido en Derecho, incluido el certificado acreditativo del silencio producido que pudiera solicitarse del Decano o Director del Centro. Solicitado dicho certificado, éste deberá emitirse en el plazo máximo de quince días.

6. El Vicerrectorado solicitará a los Centros y a la EIP la relación de Acuerdos de Estudios firmados en la forma y plazos que estime conveniente.

Artículo 22. Modificación del Acuerdo de Estudios

1. Si se considerase necesario durante la estancia en la universidad de acogida, los estudiantes enviados podrán solicitar al Centro correspondiente o, en su caso, a la EIP, la modificación del Acuerdo de Estudios, por las causas señaladas en el artículo 8 b).

2. Las modificaciones del Acuerdo de Estudios, una vez formalizadas, formarán parte de éste y tendrán carácter vinculante para ambas partes a efectos de reconocimiento.

3. Antes de formalizarla, el estudiante consensuará la propuesta de modificación del Acuerdo de Estudios con su Tutor Docente. Una vez consensuada, el estudiante presentará a través del Registro de la UGR "personalmente, a través de representante o, en su caso, por el procedimiento telemático establecido" el Acuerdo definitivo en el impreso normalizado. En caso de que el estudiante no pueda presentar una propuesta consensuada con el Tutor Docente, presentará su propuesta directamente al Centro o a la EIP para su aprobación.

4. El Responsable Académico del Centro o de la EIP resolverá sobre la modificación, y firmará o denegará la firma del Acuerdo definitivo motivadamente en el plazo de un mes, transcurrido el cual, de no producirse resolución expresa, se entenderá aceptada la propuesta de modificación.

5. La Universidad de Granada establecerá anualmente los plazos pertinentes para la formalización de la modificación de los Acuerdos de Estudios, que estarán vinculados a los plazos de alteración de matrícula. Si fuera necesario, los Centros o la EIP autorizarán la alteración de matrícula en un plazo extraordinario si la modificación de un Acuerdo de Estudios así lo exigiera.

6. Cualquiera que sea la forma de tramitación, el Acuerdo de Estudios final resultante de la modificación quedará depositado en el Centro. En el caso de que la modificación no se realizara por el procedimiento telemático, el Centro notificará al estudiante la formalización de la modificación mediante el envío de la copia firmada del Acuerdo final a la dirección institucional de correo electrónico del estudiante, de acuerdo con lo establecido en la Ley 11/2007 de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos, sin perjuicio de su entrega en comparecencia por sí o a través de representante.

7. El Vicerrectorado solicitará a los Centros la relación de Acuerdos de Estudios modificados en la forma y plazos que estime conveniente.

Artículo 23. Procedimiento de reconocimiento

1. Una vez finalizada la estancia y, en todo caso, antes del comienzo del curso académico siguiente, el estudiante deberá presentar en el Centro competente o, en su caso, en la EIP una instancia normalizada mediante la que solicite el reconocimiento de los módulos, materias y/o asignaturas cursados, a la que se deberá acompañar un certificado académico oficial de la universidad de acogida, en el que consten todos los módulos, materias y/o asignaturas cursados y las calificaciones obtenidas. En caso de que, en el momento de la solicitud, el certificado académico oficial no haya sido enviado por la universidad de acogida, se hará constar esta circunstancia, y la resolución del procedimiento de reconocimiento quedará en suspenso hasta la incorporación de dicha certificación al expediente.

2. Una vez recibida la solicitud, el órgano competente dictará resolución en el plazo máximo de dos meses sobre el reconocimiento solicitado, que deberá respetar en todo caso el Acuerdo de Estudios y sus eventuales modificaciones, según lo establecido en el artículo 17.

3. Para dar cumplimiento al reconocimiento académico, el estudiante deberá haber satisfecho los trámites y requisitos establecidos en el programa en el que participa y en el presente Reglamento, incluida la matriculación correspondiente. El incumplimiento injustificado de estas obligaciones podrá conllevar la pérdida del derecho al reconocimiento de los créditos correspondientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 9.3. En caso de que el incumplimiento fuera subsanable por el interesado, el procedimiento de reconocimiento quedará en suspenso hasta que se produzca dicha subsanación.

4. Las resoluciones sobre reconocimiento académico que se dicten por delegación del Rector, agotan la vía administrativa según lo dispuesto en el artículo 84 de los Estatutos de la UGR y serán recurribles en recurso potestativo de reposición ante el Rector de la UGR, o podrán ser impugnadas directamente ante el orden jurisdiccional contencioso administrativo.

Título III

De los estudiantes acogidos en la UGR

Capítulo I

Modalidades, derechos y obligaciones

Artículo 24. Modalidades de movilidad

A efectos de la UGR, los estudiantes acogidos tendrán alguna de las siguientes situaciones:

- a) Intercambio de movilidad temporal.
- b) Libre movilidad.
- c) Estancias para realizar una titulación completa.

Artículo 25. Derechos y obligaciones de los estudiantes acogidos

1. Con carácter general, los estudiantes acogidos tendrán, durante su estancia, los mismos derechos y obligaciones que los estudiantes de la UGR.

2. Los estudiantes acogidos tendrán la obligación de estar provistos de un seguro de asistencia sanitaria y de un seguro de asistencia en viaje con las coberturas mínimas que determine el Vicerrectorado durante todo el período de estudios en la UGR.

3. Los estudiantes acogidos tendrán la obligación de realizar todos los trámites legales establecidos en la normativa española en materia de extranjería en función de su procedencia y la modalidad de estancia.

Artículo 26. Competencia lingüística

1. Con carácter general, y a excepción de los planes de estudios que se impartan en otras lenguas, se recomienda un nivel mínimo B1 (MCERL) en lengua española para poder cursar satisfactoriamente estudios de grado en la UGR.

2. En el caso de los estudios de posgrado, será obligatorio acreditar un nivel mínimo B1 (MCERL) en la lengua de instrucción del programa para poder matricularse.

Capítulo II

Régimen de las estancias de los estudiantes de intercambio de movilidad temporal

Artículo 27. Admisión

1. Podrán realizar estancias académicas temporales para cursar estudios parciales en la UGR, los estudiantes procedentes de universidades de otros países que reúnan los requisitos establecidos en los programas o convenios internacionales suscritos por la UGR y que hayan sido seleccionados por la entidad responsable del programa o nominados a tal efecto por su Universidad de origen.

2. En el plazo y forma establecidos por la UGR para el programa o convenio internacional correspondiente, las entidades responsables del programa o las universidades de origen de los estudiantes remitirán al Vicerrectorado o, en su caso, al Centro correspondiente o a la EIP, la relación de los estudiantes que hayan sido seleccionados para participar en el programa de movilidad.

3. Los estudiantes nominados podrán inscribirse a través del procedimiento telemático habilitado por el Vicerrectorado en coordinación con los servicios informáticos de la UGR.

4. La aceptación de los estudiantes será competencia del Vicerrectorado, oídos los Centros o, en su caso, la EIP.

Artículo 28. Oferta académica

1. Los estudiantes de intercambio acogidos podrán cursar en la UGR créditos correspondientes a módulos, materias o asignaturas de cualquier naturaleza, teórica o práctica, que se ofrezcan en las enseñanzas oficiales de grado o posgrado, de la rama de conocimiento y el nivel que se corresponda con su titulación de origen, en los términos acordados en el convenio suscrito con la UGR.

Sólo cuando existan convenios vigentes que así lo estipulen, los estudiantes de intercambio acogidos podrán tener acceso, en las condiciones que se establezcan en cada caso, a la oferta de enseñanzas propias de la UGR.

2. En el caso de convenios bilaterales suscritos por los Centros o la EIP, será responsabilidad de éstos garantizar la disponibilidad de plazas para los estudiantes de intercambio acogidos, en las mismas condiciones que para los estudiantes de la UGR, así como la coordinación con otros Centros afectados.

3. Para los convenios bilaterales suscritos por el Rector, será responsabilidad del Vicerrectorado garantizar la disponibilidad de plazas, en coordinación con los Centros afectados o, en su caso, la EIP.

4. En casos justificados por razones docentes, los Centros o la EIP podrán solicitar, de forma motivada, autorización al Vicerrectorado para limitar la admisión en determinados módulos, materias, asignaturas o cursos.

5. Dicha solicitud deberá presentarse en el mismo plazo que se establezca para la propuesta de estructura de grupos del Plan de Ordenación Docente del curso correspondiente, y será resuelta por el Vicerrectorado, en coordinación con el Vicerrectorado competente en materia de ordenación académica.

6. En caso de autorizarse límite de plazas, los Centros o, en su caso, la EIP propondrán los criterios para la adjudicación de las plazas ofertadas, que serán autorizados por el Vicerrectorado y deberán hacerse públicos para todos los interesados con antelación suficiente.

Artículo 29. Condiciones académicas

1. El Centro correspondiente o, en su caso, la EIP arbitrará las medidas oportunas para asegurar la orientación, la supervisión y el seguimiento de sus estudiantes de intercambio acogidos.

2. Con carácter general, el número de créditos que podrán cursar los estudiantes de grado de intercambio de movilidad temporal acogidos en la UGR será proporcional a la duración de la estancia, teniendo en cuenta que un curso académico equivale a 60 créditos ECTS.

3. Con carácter general, y sin perjuicio de los convenios de titulación doble, múltiple o conjunta que establezcan condiciones específicas al respecto, el número de créditos que podrán realizar los estudiantes de posgrado de intercambio de movilidad temporal acogidos en la UGR para cursar titulaciones de máster será proporcional a la duración de la estancia, teniendo en cuenta que un curso académico equivale a 60 créditos ECTS y con un límite máximo de un 50% de los créditos que establezca el Plan de Estudios de referencia.

4. A efectos administrativos, los estudiantes de intercambio acogidos se adscribirán a una titulación o programa de posgrado de la UGR. Dicha adscripción se determinará según la rama de conocimiento relacionada con la enseñanza que se especifique en el programa de movilidad internacional acordado con la Universidad de origen.

5. Los estudiantes de intercambio de movilidad temporal acogidos no deberán abonar precios públicos.

Artículo 30. Certificados académicos

1. Al finalizar la estancia y una vez disponibles y validadas las calificaciones correspondientes, la Secretaría del Centro o la EIP expedirá un certificado académico oficial en español e inglés, que incluirá, además de los datos personales del estudiante, el nombre del programa de intercambio en el que ha cursado los estudios, las asignaturas inscritas y las calificaciones obtenidas de acuerdo con el sistema vigente en la UGR.

2. Desde el Centro o la EIP, se remitirá el certificado académico tanto a la Universidad de origen como al interesado en el plazo máximo de un mes a partir de la finalización del plazo de entrega de actas y calificaciones correspondiente.

Capítulo III Régimen de las estancias de los estudiantes de libre movilidad

Artículo 31. Admisión

1. Podrán realizar estancias académicas temporales en la UGR para cursar parte de sus estudios de grado, como estudiantes de libre movilidad, los estudiantes procedentes de universidades de otros países que reúnan los requisitos siguientes:

a) Tener la condición de estudiante universitario en su país de procedencia.

b) Haber cursado al menos 60 créditos ECTS, o su equivalente, en estudios de grado en el momento de iniciar la estancia.

c) Estar autorizado por la Universidad de procedencia para cursar parte de los estudios en la UGR.

d) No haber cursado estudios en la UGR con anterioridad en la modalidad de libre movilidad.

2. Podrán realizar estancias académicas temporales en la UGR para cursar parte de sus estudios de posgrado, como estudiantes de libre movilidad, los estudiantes procedentes de universidades de otros países que reúnan los requisitos siguientes:

a) Tener la condición de estudiante universitario de posgrado en su país de procedencia.

b) Estar autorizado tanto por la universidad de procedencia como por el Coordinador del programa de posgrado para cursar parte de sus estudios en la UGR.

c) No haber cursado estudios en la UGR con anterioridad en la modalidad de libre movilidad.

3. Anualmente mediante resolución, el Vicerrectorado establecerá la forma y plazos de presentación así como los requisitos específicos o límites de admisión en determinadas titulaciones o Centros, a instancias de éstos.

4. Los estudiantes procedentes de otras universidades que quieran realizar una estancia temporal en la UGR como estudiantes de libre movilidad, deberán solicitar su admisión al Vicerrectorado.

5. El Vicerrectorado, oído el Centro correspondiente o la EIP, resolverá sobre la admisión en el plazo establecido en cada convocatoria. Contra dicha resolución el interesado podrá interponer el recurso correspondiente ante el Rector.

Artículo 32. Condiciones académicas

1. Los estudiantes de libre movilidad tendrán acceso a los módulos, materias o asignaturas establecidos en la resolución de su solicitud de admisión.

2. Estos estudiantes deberán abonar los precios públicos correspondientes, salvo que se establezca lo contrario en la resolución de aceptación de la UGR.

3. Con carácter general, el número de créditos que podrán cursar los estudiantes de grado acogidos de libre movilidad en la UGR será proporcional a la duración de la estancia, teniendo en cuenta que un curso académico equivale a 60 créditos ECTS.

4. Con carácter general, el número de créditos que podrán realizar los estudiantes acogidos de libre movilidad para cursar titulaciones de máster en la UGR será proporcional a la duración de la estancia, teniendo en cuenta que un curso académico equivale a 60 créditos ECTS y con un límite máximo de un 50% de los créditos que establezca el Plan de Estudios de referencia.

5. A efectos administrativos, los estudiantes de libre movilidad acogidos se adscribirán a una titulación de grado o programa de posgrado de la UGR. Dicha adscripción se determinará según la rama de conocimiento relacionada con la enseñanza que se especifique en el documento de aceptación del estudiante de libre movilidad.

6. Al finalizar la estancia y una vez disponibles y validadas las calificaciones correspondientes, el estudiante podrá solicitar a la Secretaría del Centro o de la EIP un certificado académico oficial en español e inglés, que incluirá, además de los datos personales del estudiante, las asignaturas inscritas y las calificaciones obtenidas de acuerdo con el sistema vigente en la UGR. La Secretaría emitirá el certificado previo pago de los precios públicos correspondientes.

Capítulo IV

Régimen de las estancias de los estudiantes para realizar una titulación completa

Artículo 33. Admisión

1. Como norma general, para emprender estudios con derecho a la obtención de títulos por la UGR, es necesario haber obtenido plaza para cursar estudios en la UGR a través de los procedimientos previstos en las normativas de acceso y admisión de estudiantes aplicables a cada nivel de enseñanza.

2. Los estudiantes que se incorporan a la UGR a través de programas y convenios de movilidad internacional no tendrán derecho a optar a la obtención de títulos por la UGR, salvo en los siguientes casos:

a) Aquellos estudiantes acogidos, que hayan obtenido beca o plaza para realizar una titulación completa (degree-seeking) a través de programas de movilidad internacional con participación de la UGR o a través de convenios bilaterales específicos suscritos por la UGR y cumplan los requisitos generales de acceso y admisión establecidos para la correspondiente titulación.

En estos casos, tanto la convocatoria como la resolución deberán especificar claramente que se trata de una beca y/o plaza con derecho a obtención de título. Solo se eximirá del requisito de preinscripción en el Distrito Único Andaluz cuando así lo autorice el órgano competente en materia de admisión.

b) Aquellos estudiantes acogidos que obtengan plaza y/o inicien sus estudios en una universidad social distinta de la UGR y cursen estudios en la UGR en el marco de programas de titulación internacional doble, múltiple o conjunta de grado, máster o doctorado (cotutela) en los que participe la UGR.

En estos casos, se estará a lo establecido en el convenio correspondiente en relación con los procedimientos necesarios para la gestión del expediente académico, la incorporación a éste de los estudios cursados fuera de la UGR y la expedición del título.

Artículo 34. Condiciones académicas

Una vez matriculados, los estudiantes cursarán estudios según lo estipulado en el Plan de Estudios de su titulación, siéndoles de aplicación la normativa nacional y específica de la UGR en materia de permanencia y obtención de títulos.

Título IV

Otras modalidades de movilidad internacional

Capítulo I Estancias internacionales para prácticas en empresas

Artículo 35. Estudiantes enviados

1. Las estancias internacionales de movilidad para la realización de prácticas en empresas se regirán por la norma que regule las prácticas en la UGR, las normas que regulen las prácticas en el país de acogida y subsidiariamente por el presente Reglamento.

2. La gestión de las estancias internacionales para prácticas en empresas se realizará por el Vicerrectorado competente en materia de prácticas en colaboración con el Vicerrectorado.

Artículo 36. Acogimiento de estudiantes internacionales para prácticas en la UGR

1. Los estudiantes internacionales acogidos para realizar prácticas en la UGR tendrán la consideración de personal en prácticas, sin derecho a cursar estudios en la misma, salvo que así se estipule en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos.

2. El personal internacional en prácticas tendrá la obligación de estar provisto de un seguro de asistencia sanitaria y de responsabilidad civil que dé cobertura a su actividad laboral durante todo el período de su estancia en la UGR.

3. El personal internacional en prácticas tendrá la obligación de realizar todos los trámites legales establecidos en la normativa española en materia de extranjería en función de su procedencia y la modalidad de estancia.

Capítulo II

Voluntariado internacional

Artículo 37. Régimen de estancias de voluntariado internacional

1. Las estancias internacionales de movilidad para la realización de actividades de voluntariado se registrarán por la norma que regule dichas actividades en la UGR y subsidiariamente por el presente Reglamento.

2. La gestión de las estancias internacionales para la realización de actividades de voluntariado se llevará a cabo por el órgano competente en materia de Cooperación Universitaria al Desarrollo de la UGR en colaboración con la unidad gestora de la movilidad internacional.

Capítulo III

Lectorados

Artículo 38. Convocatorias y selección

Las condiciones de participación de los estudiantes de la UGR en una Universidad extranjera para realizar tareas de apoyo a la docencia de la lengua y la cultura española en el marco de los programas, acuerdos o convenios suscritos se registrarán por la correspondiente convocatoria que anualmente publicará el Vicerrectorado.

Artículo 39. Régimen de estancia

El régimen de estancia para realizar tareas de apoyo a la docencia de la lengua y la cultura española será el que especifique la Universidad en la que el lector desarrolle su actividad en el marco del programa, acuerdo o convenio suscrito.

Disposición adicional primera.

Se faculta al Vicerrectorado a adoptar cuantas medidas sean necesarias para la interpretación y aplicación del presente Reglamento.

Disposición adicional segunda.

Con el fin de velar por la seguridad de los estudiantes enviados cualquiera que sea la modalidad de estancia, el Vicerrectorado seguirá las recomendaciones de viaje del Ministerio competente en materia de asuntos exteriores.

Disposición adicional tercera.

Se faculta al Vicerrectorado para la aprobación, modificación e interpretación de los criterios y equivalencias establecidos en la Tabla de Conversión de Calificaciones a que se refiere el artículo 17.4 del presente Reglamento.

Disposición adicional cuarta.

Todas las denominaciones contenidas en este Reglamento referidas a órganos unipersonales de gobierno y representación, se entenderán realizadas y se utilizarán indistintamente en género gramatical masculino o femenino, según el sexo del titular que los desempeñe. Asimismo, todas las referencias a estudiantes se entienden realizadas indistintamente en género masculino y femenino.

Disposición transitoria primera.

El presente Reglamento no será de aplicación a los Acuerdos de Estudios firmados con anterioridad a su entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda.

Hasta la completa extinción de las titulaciones anteriores al RD 1393/2007, las referencias en el presente Reglamento a créditos ECTS se entenderán realizadas también a su equivalente en créditos LRU.

Disposición transitoria tercera.

Hasta la completa extinción de las titulaciones anteriores al RD 1393/2007, podrá darse el caso de que, en un Acuerdo de Estudios, se empleen sistemas de créditos anteriores al ECTS por parte de cualquiera de las dos universidades. El art. 4.1 del RD 1125/2003 dispone que "el número total de créditos establecido en los planes de estudios para cada curso académico será de 60 ECTS". Por consiguiente, los mencionados Acuerdos de Estudios, independientemente de la unidad de medida del haber académico que utilicen, deberán respetar la equivalencia entre la carga lectiva habitual de un curso académico y la definida en dicho Real Decreto.

En estos casos, para titulaciones UGR anteriores al RD 1393/2007, el Acuerdo de Estudios expresará necesariamente la unidad de medida del haber académico prevista en el plan de estudios correspondiente.

Disposición transitoria cuarta.

Hasta la plena implantación de los nuevos títulos de grado, la admisión en asignaturas de la misma rama de conocimiento quedará sujeta a la decisión del Centro o Centros implicados.

Disposición derogatoria.

Se deroga expresamente el Reglamento de Movilidad Internacional de Estudiantes, aprobado en el Consejo de Gobierno de 14 de mayo del 2009.

Quedan derogadas todas las normas de igual o inferior rango en lo que se opongan al presente Reglamento.

Disposición final.

Este reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la UGR.

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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.
Clases prácticas/Prácticas Externas.
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.
Evaluación.
Tutorías individuales para dirección TFG.
Tutorías colectivas.
Acciones Formativas relacionadas con el TFG.
Estudio y trabajo individual del alumno.
Preparación y estudio práctico.
Trabajo en grupo.
Preparación de trabajos y exposiciones.
Actividades en plataforma docente.
Tutorías virtuales (foros, chat).
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Lección magistral/expositiva.
Seminarios y sesiones de discusión y debate.
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
Prácticas de campo.
Prácticas en sala de informática.
Análisis de fuentes y documentos.
Realización de trabajos en grupo.
Realización de trabajos individuales.
Seguimiento del TFG.
Tutorías.
Participación en plataformas docentes.
Acciones Formativas relacionadas con el TFG (talleres sobre biliografía, como hablar en público, etc).
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Exámenes de teoría.
Examen de prácticas.
Elaboración y/o exposición de trabajos.
Asistencias.
Participación en la plataforma.
Informe de aprovechamiento sobre las prácticas externas.
Elaboración de cuaderno de prácticas externas.
Defensa del TFG.
Informe del Tutor para TFG.
Participación en las acciones formativas del TFG.
5.5 NIVEL 1: FORMACIÓN BÁSICA

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	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	
NIVEL 3: Bioquímica Estructural		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
NIVEL 3: Bioquímica Metabólica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL

Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: Bioquímica Estructural: - Adquirir conocimiento de los fundamentos bioquímicos de aplicación en la Nutrición. Bioquímica Metabólica: - Adquirir conocimiento de la función del cuerpo humano a nivel molecular y su relación con el organismo completo.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Estructura de las biomoléculas que componen los seres vivos, relacionándola con la función biológica que desempeñan. - Mecanismos de la acción catalítica de las enzimas y regulación de su actividad. - Rutas metabólicas y mecanismos de regulación e integración de las mismas. - Introducción a la Biología Molecular - Estudio detallado del metabolismo humano y su funcionamiento en distintos estados nutricionales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Para la asignatura Bioquímica Estructural: Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Biología, Química General I Se recomienda tener conocimientos adecuados sobre: Biología y Química General. Para la asignatura Bioquímica Metabólica: Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Bioquímica Estructural. Se recomienda haber cursado las asignaturas: Biología, Química General y Bioquímica Estructural.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE7 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	72	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	30	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	6	100
Tutorías colectivas.	8	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	130	0
Preparación y estudio práctico.	30	0
Trabajo en grupo.	14	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	6	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	80.0

Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	10.0
Asistencias.	5.0	10.0
NIVEL 2: Estadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: 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	
NIVEL 3: Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Aplicar los conceptos de estadística descriptiva y regresión (realizando cálculos 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.
- Entender la aleatoriedad que rige numerosos fenómenos de las Ciencias de la Salud, así como el estudio de algunos modelos básicos de probabilidad.
- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción a la Estadística. Análisis descriptivo de datos estadísticos.
- Modelos de regresión estadística.
- Probabilidad y variables aleatorias (distribuciones de probabilidad).
- Inferencia Estadística: estimación y contraste de hipótesis.
- Introducción al Muestreo Estadístico.
- Diseño de dietas mediante programación lineal.
- Medidas descriptivas de una variable numérica.
- Tablas de contingencia.
- Probabilidad e inferencia.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sin requisitos previos, pero es recomendable haber realizado alguna opción de bachiller en las que se hayan cursado asignaturas de Matemáticas, que aseguren conocimientos elementales de cálculo y razonamiento lógico.

Requisitos previos:

Se recomienda haber realizado alguna opción de bachiller en las que se hayan cursado asignaturas de Matemáticas, que aseguren conocimientos elementales de cálculo y razonamiento lógico.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

CG20 - 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

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - 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

CE7 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	36	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	6	100
Evaluación.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	68	0
Preparación y estudio práctico.	14	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas en sala de informática.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	80.0
Examen de prácticas.	20.0	30.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	10.0
Asistencias.	0.0	10.0
NIVEL 2: Fisiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	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	

NIVEL 3: Fisiología Celular y Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
NIVEL 3: Fisiología Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:		
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA I		
- Adquirir conocimientos acerca del funcionamiento del organismo humano con el fin de relacionar la nutrición con el mantenimiento de las funciones corporales. - Comprender los procesos fisiológicos analizando su significado biológico, su descripción, su regulación e integración a los distintos niveles de organización, en estado de salud		

- Establecer las bases para comprender las modificaciones de los procesos fisiológicos como forma de adaptación a un medio ambiente cambiante.
- Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA II

- Adquirir conocimientos acerca del funcionamiento del organismo humano (fisiología celular y fisiología del sistema nervioso vegetativo y de los sistemas: cardiovascular, respiratorio, excretor y digestivo), con el fin de relacionar la nutrición con el mantenimiento de las funciones corporales.
- Comprender los procesos fisiológicos analizando su significado biológico, su descripción, su regulación e integración a los distintos niveles de organización, en estado de salud.
- Establecer las bases para comprender las modificaciones de los procesos fisiológicos como forma de adaptación a un medio ambiente cambiante.
- Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción a la Fisiología:
- ~~Excitabilidad: fibras nerviosas y fibras musculares.~~
- ~~Sistema Nervioso Autónomo: organización periférica y central.~~
- ~~Sistema Cardiovascular.~~
- ~~Sistema Respiratorio.~~
- ~~Sistema Excretor.~~
- ~~Sistema Digestivo.~~
- Introducción a la Fisiología general y celular.
- Funcionalidad de los sistemas orgánicos: nervioso, cardiovascular, respiratorio, excretor, digestivo, endocrino y reproductor.
- Líquidos corporales: la sangre.
- ~~Sistema Endocrino.~~
- ~~Sistema Reproductor.~~
- ~~Sistema Nervioso Somático.~~
- Termorregulación.
- Sistema Tegumentario.
- Síndrome General de Adaptación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Para la asignatura Fisiología Celular y Humana:

Se recomienda ~~haber cursado tener cursadas~~ las siguientes asignaturas: ~~Química General~~ Biología, Anatomía e Histología Humanas y ~~Química General~~.

Para la asignatura Fisiología Humana:

Se recomienda ~~haber cursado tener cursadas~~ las siguientes asignaturas: Química General, Anatomía e Histología Humanas, Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	68	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	24	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	18	100
Evaluación.	6	100
Tutorías colectivas.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	120	0
Preparación y estudio práctico.	24	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	26	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	75.0
Examen de prácticas.	10.0	15.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	15.0
Asistencias.	5.0	10.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
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	
NIVEL 3: Química General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer las propiedades fisicoquímicas de los componentes químicos de los alimentos. • Conocer la estructura y propiedades de los componentes químicos orgánicos de los alimentos. • Conocer las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química. • Conocer el método científico, y las habilidades para la síntesis, aislamiento, caracterización y determinación de las propiedades fisicoquímicas de los compuestos químicos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Los fenómenos químicos y físicos y sus aplicaciones en procesos biológicos-bioquímicos y en la Nutrición y Dietética. • Las operaciones básicas propias de un laboratorio de Química. • Los conceptos de calor, trabajo y energía, así como su aplicación en el cálculo del contenido energético de los alimentos. • Los equilibrios de fase y de reacción química. • Las propiedades de las disoluciones moleculares y coloidales. • Los procesos de adsorción superficial. • La cinética de reacciones y su aplicación al metabolismo. • <u>Estructura, propiedades y reactividad de los compuestos orgánicos.</u> • <u>Reactividad.</u> • Estereoquímica.		

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Se recomienda haber realizado alguna opción de bachiller en las que se hayan cursado asignaturas de Química y Matemáticas, que aseguren conocimientos elementales de estas materias.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG8 - 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

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética

CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios

CE11 - 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

CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	36	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	10	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	10	100
Evaluación.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	62	0
Preparación y estudio práctico.	13	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	15	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	15.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
Asistencias.	5.0	10.0
NIVEL 2: Anatomía 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	
NIVEL 3: Anatomía e Histología Humanas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: Conocer la organización estructural del organismo humano desde el punto de vista macroscópico y microscópico en las distintas etapas de la vida.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Estructura y función del cuerpo humano.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos Previos: No requeridos.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG29 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	37	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	14	100

Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	2	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	5	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	56	0
Preparación y estudio práctico.	14	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	80.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	10.0
Asistencias.	0.0	5.0
NIVEL 2: Biología		
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	
NIVEL 3: Biología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer y comprender la estructura de la célula y el funcionamiento celular. • Ser capaz de entender donde y por qué tiene lugar los diferentes procesos celulares. • Conocer el ciclo celular y su regulación. • Comprender los principios básicos de la genética humana. Relacionar alteraciones cromosómicas/génicas con enfermedades. • Comprender los conceptos básicos en Inmunología y los tipos de inmunidad.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos. • <u>Órganulos celulares, estructura, organización y fisiología celular.</u> • <u>Reproducción y desarrollo de los seres vivos.</u> • <u>Ciclo celular.</u> • <u>Desarrollo embrionario.</u> • <u>Introducción a la Genética Humana.</u> • <u>Conceptos básicos en Inmunología.</u> • <u>Tipos de inmunidad.</u>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: <u>No requeridos</u>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - 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		
CG1 - 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		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE7 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	31	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	10	100
Evaluación.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	60	0
Preparación y estudio práctico.	12	0
Trabajo en grupo.	8	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	75.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0

Asistencias.	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	
NIVEL 3: Psicología de la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:		

- Adquirir conocimientos sobre los procesos psicológicos básicos implicados en la nutrición y de las psicopatologías derivadas de la nutrición y, aplicarlos a la adecuada: comunicación con el paciente; elección de los métodos de evaluación y diseño del tratamiento en el ámbito de los trastornos de la alimentación.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Principios Científicos del Comportamiento Humano: Una Perspectiva Histórica.
- Procesos Psicológicos Básicos Implicados en la Nutrición (I).
- Procesos Psicológicos Básicos Implicados en la Nutrición (II).
- Factores Biológicos, Psicológicos y Sociales en la Nutrición: Una Aproximación Neurocientífica y Psicofisiológica.
- Ansia por la Comida y Alimentación Emocional.
- Trastornos de la Alimentación (I): Factores Etiológicos.
- Trastornos de la Alimentación (II): Características Clínicas.
- Abordaje Psicológico de los Trastornos de la Alimentación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

No requeridos

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad

CE3 - 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

CE7 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	34	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	4	100

Estudio y trabajo individual del alumno.	58	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Trabajo en grupo.	12	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	45.0	60.0
Examen de prácticas.	20.0	30.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0
Asistencias.	10.0	20.0
NIVEL 2: 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	
NIVEL 3: Nutrición I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. • Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. • Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital. • Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Las necesidades nutricionales del organismo humano, su gasto energético, la relación entre alimento y nutriente, proceso de transformación y destino de los nutrientes. • Los distintos Nutrientes, sus funciones, su utilización metabólica, su interés nutricional en el campo de la alimentación. • Estudiará las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. • Tendrá capacidad para evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Se recomienda haber cursado las siguientes materias: Química General, Bioquímica Estructural, Fisiología Celular y Humana, Fundamentos de Bromatología.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG13 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional		
CE34 - 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		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	1	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	66	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Tecnología Culinaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	6
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	
NIVEL 3: Fundamentos de Bromatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
NIVEL 3: Ampliación de Bromatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
NIVEL 3: Tecnología Culinaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: Fundamentos de Bromatología: - Saber cuáles son los grupos de alimentos, los componentes principales de los mismos y su valor nutricional. - Entender cuales son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos y como se pueden prevenir - Conocer la composición química, propiedades físico-químicas y funcionales, valor nutritivo y características sensoriales, de los principales derivados alimenticios. Ampliación de Bromatología: - Saber cuál es la composición y propiedades de los alimentos de origen vegetal. - Realizar análisis bromatológicos, interpretar sus resultado y redactar informes, asumiendo la responsabilidad de emitir dictámenes relacionados con la calidad global de los alimentos analizados. Tecnología Culinaria: - Saber qué procesos tecnológicos se utilizan en la elaboración y transformación de los alimentos. - Conocer las diferentes técnicas culinarias que permiten hacer dietas más variadas y adaptadas a las circunstancias de cada persona.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos. - Propiedades físico-químicas y funcionales. - Análisis sensorial. - Clasificación y estudio descriptivo de la composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos de origen animal, vegetal y de otros alimentos. - Clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos. - Producción de alimentos - Procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de alimentos - Modificaciones de los alimentos en los procesos tecnológicos. - Análisis químico y sensorial de alimentos y bebidas. - Alimentación, identidad cultural y diferenciación social.		

- Elaboración y conservación de los alimentos.
- Tablas de composición de los alimentos
- Técnicas culinarias y gastronómicas más adecuadas para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
- Modificaciones nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- Aplicación de nuevas técnicas culinarias en la elaboración de platos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Para la asignatura Fundamentos de Bromatología:

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Química General

Para la asignatura Ampliación de Bromatología:

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Fundamentos de Bromatología.

Para la asignatura Tecnología Culinaria:

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Fundamentos de Bromatología, Química General.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG8 - 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

CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios

CE11 - 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

CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos		
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	105	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	45	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	12	100
Evaluación.	15	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	177	0
Preparación y estudio práctico.	39	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	54	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Prácticas de campo.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	85.0
Examen de prácticas.	10.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	10.0
Asistencias.	0.0	5.0
5.5 NIVEL 1: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE LA 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	
NIVEL 3: Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y ser capaz de elaborar nuevas normas de seguridad, así como de realizar una inspección alimentaria. • Poder desarrollar para una empresa alimentaria sistemas de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Planes Generales de Higiene). • Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y etiquetado de los mismos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Higiene, seguridad alimentaria y sistemas de Control de Riesgos. • Formación de los profesionales de un servicio de alimentación. • Implantación y seguimiento de los Sistemas de Calidad y Planes Generales de Higiene. • Trazabilidad alimentaria. • Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor. • Seguridad alimentaria en la producción primaria. Requisitos higiénicos de locales, equipos, utensilios y personal. • Higiene aplicada a la industria, en la distribución y comercialización de alimentos. • Modelo de gestión de la seguridad alimentaria. Registro General Sanitario de los Alimentos. La aplicación de Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO). • Herramientas para la gestión de la seguridad alimentaria: la trazabilidad, el análisis del riesgo alimentario y el sistema de autocontrol basado en el APPCC. • Planes Generales de Higiene (PGH) y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos:		

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas:

Microbiología, Parasitología Alimentaria, Toxicología Alimentaria, Tecnología Culinaria, Fundamentos de Bromatología y Ampliación de Bromatología.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG22 - 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

CG23 - 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

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria

CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	37	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	14	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	5	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	64	0
Preparación y estudio práctico.	12	0

Trabajo en grupo.	14	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Prácticas de campo.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	70.0	85.0
Examen de prácticas.	20.0	30.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	10.0
NIVEL 2: Economía y Gestión 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
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	
NIVEL 3: Economía y Gestión de Empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Adquiera conocimiento de los fundamentos conceptuales de la gestión de empresas. Los conceptos y terminología específica de la disciplina y el importante papel que la dirección general desempeña dentro de la empresa deben ser perfectamente comprensibles para el estudiante. • Comprenda la problemática específica de gestión en todas las fases del ciclo de vida de una empresa agroalimentaria desde la creación, crecimiento hasta la madurez y declive. • Consiga conocer con cierta profundidad las características básicas de gestión de las empresas agroalimentarias. • Comprenda con claridad los problemas y planteamientos a los que se enfrentan en situaciones reales las empresas y organizaciones agroalimentarias. Este último objetivo tiene que ver con la parte práctica del programa y persigue a su vez tres sub-objetivos. Por un lado, proporcionar al alumno un conocimiento amplio sobre gestión de empresas agroalimentarias. Por otro lado, mostrar las dificultades y problemas existentes relacionados con la forma de llevar a la práctica las decisiones empresariales. En tercer lugar, adquirir conocimientos de interés sobre las empresas agroalimentarias de la economía española e internacional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Organización y gestión de los servicios de alimentación. Formación de sus profesionales. • Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad. • Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor. • Introducción a la economía. • Comercialización y marketing. • Administración de empresas. • Organización y gestión de empresas alimentarias.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: No requeridos		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - 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		
CG23 - 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		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación		
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	6	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	58	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Trabajo en grupo.	6	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	18	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	70.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0
Asistencias.	0.0	5.0
NIVEL 2: Microbiología		
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	
NIVEL 3: Microbiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: Adquisición del conocimiento del mundo microbiano.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Estructura y diversidad de los microorganismos. - Nutrición y metabolismo, genética y fisiología microbiana. - Introducción al estudio de microorganismos de interés en alimentación. - Patogenicidad y control de los microorganismos. - Métodos de observación, cultivo y conservación de microorganismos. - Introducción al estudio de los microorganismos de interés en nutrición humana, las enfermedades infecciosas transmitidas por alimentos y agua, su control así como el análisis microbiológico de los alimentos y la utilización de los microorganismos en la producción de productos alimentarios.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Biología		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		

CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - 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		
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	36	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	3	100
Evaluación.	3	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	63	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	17	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	10.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	10.0
Asistencias.	0.0	5.0
NIVEL 2: Parasitología		
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	
NIVEL 3: Parasitología Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Comprender la importancia actual de los parásitos y su relación con la alimentación/nutrición. • Conocer los principales parásitos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos. • Conocer los principales parásitos que deterioran alimentos. • Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias. • Conocer las principales técnicas de muestreo e identificación de parásitos en alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Conceptos básicos de Parasitología. Importancia actual de los parásitos en países desarrollados y en vías de desarrollo: Inmunodepresión, turismo, inmigración y adopciones. Los parásitos y la nutrición. • Principales parásitos productores de enfermedades en el hombre y su relación con los alimentos. • Parásitos que deterioran alimentos: Técnicas generales de detección, identificación y control. • Contaminación biótica, parásitos que se transmiten al hombre a través de alimentos. Enfermedades de transmisión alimentaria. • Técnicas de análisis parasitario de alimentos • Acción expoliatriz de los parásitos sobre materias primas y alimentos: métodos de detección y estudio, observación e identificación		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Biología		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - 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		
CG1 - 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		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CG21 - 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		
CG22 - 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		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	5	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	68	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	70.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	10.0
Asistencias.	5.0	10.0
NIVEL 2: Toxicología		

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	
NIVEL 3: Toxicología Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocimiento de los fundamentos y principios básicos de la Toxicología. • Entender cuales son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos (contaminación química) y cómo se pueden prevenir. • Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria en cuanto se refiere a contaminación química de los alimentos. • Conocimiento básico de la metodología para la evaluación de la toxicidad y el riesgo.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

• Compuestos tóxicos naturales presentes en los alimentos. • Compuestos tóxicos no naturales presentes en los alimentos. • Contaminación abiótica: tóxicos y contaminantes alimentarios. • Causas de la toxicidad, origen y prevención.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: No requeridos		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	36	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	60	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	4	0

Preparación de trabajos y exposiciones.	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	70.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0
Asistencias.	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y DE LA SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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	
NIVEL 3: Nutrición II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida. • Saber llevar a cabo una valoración nutricional. • Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital. • Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Valoración del estado nutricional. • Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia. • Seguimiento de hábitos nutricionales sanos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos Previos: Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología y Nutrición I.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
CG14 - 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		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE34 - 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		
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE46 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	38	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	70	0
Preparación y estudio práctico.	12	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
NIVEL 2: Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	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
GALLEGUO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Principios de Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
GALLEGUO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
GALLEGUO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta materia se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer las bases de datos nutricionales y tabla de composición de alimentos. • Saber diseñar y valorar una dieta para un individuo o un colectivo. • Saber aplicar las herramientas básicas utilizadas en el campo de la dietética. • Poder diseñar dietas utilizando los programas informáticos que existen.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Concepto de dietética. • Valor calórico de los alimentos. • Grupo de alimentos. • Tabla de composición de los alimentos. • Bases de datos nutricionales. • Etiquetado de los alimentos. Etiquetado nutricional. • Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas. • Métodos de medida del consumo de alimentos. • Aplicación de software a la evaluación de dietas. • Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados. • Alimentos funcionales en la dieta. • La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, adulto y mayores. • <u>Dieta equilibrada, índices de calidad de una dieta.</u> • <u>Formas alternativas de alimentación:</u> • <u>Dietas vegetarianas:</u> • <u>La alimentación macrobiótica:</u> • <u>Dietas disociadas:</u> • <u>Alimentación y salud laboral:</u> • <u>Asesoramiento y educación dietética</u>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Principios de Dietética: Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: <u>Química General</u>, <u>Bioquímica Estructural</u>; Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I y Nutrición II. Dietética: Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: <u>Química General</u>, <u>Bioquímica Estructural</u>; Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, <u>Fundamentos de Bromatología</u>, <u>Ampliación de Bromatología</u> Nutrición I, Nutrición II, <u>Fisiopatología y Principios de Dietética</u>.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - 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		
CG1 - 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		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG13 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total		
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
CE46 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	76	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	30	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	2	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	130	0
Preparación y estudio práctico.	30	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas en sala de informática.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0

NIVEL 2: Nutrición Clínica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
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
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEG0	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietoterapia y Nutrición Clínica I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
GALLEG0	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietoterapia y Nutrición Clínica II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de estas asignaturas se espera que el estudiante sea capaz de: DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA I y II: - Saber realizar una correcta historia clínica y dietética, así como una correcta valoración del estado nutricional. - Manejar de forma adecuada el tratamiento nutricional y dietético, tanto en las primeras etapas de la vida como en el adulto. - Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro integrado del equipo multidisciplinar sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el resto del equipo asistencial. - Aprender los protocolos de la alimentación artificial, técnicas de implantación y cuidados de los mismos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA I y II: - Relación existente entre la nutrición infantil y patologías en el adulto. - Realización de una correcta historia clínica y dietética y una adecuada valoración del estado nutricional. - Conocimientos sobre la fisiopatología nutricional. - Enseñanza sobre como realizar un buen tratamiento dietético nutricional. - Nutrición hospitalaria y domiciliaria de la nutrición artificial.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: <u>Para la asignatura de Dietoterapia y Nutrición Clínica I:</u> Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiopatología; Nutrición I; Nutrición II; Principios de Dietética. <u>Para la asignatura de Dietoterapia y Nutrición Clínica II:</u> Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiopatología; Nutrición I; Nutrición II; Principios de Dietética y Dietoterapia y Nutrición Clínica I.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
CG14 - 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		

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética		
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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE34 - 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		
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
CE42 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes		
CE45 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	74	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	26	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	12	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	126	0
Preparación y estudio práctico.	30	0
Trabajo en grupo.	14	0

Preparación de trabajos y exposiciones.	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	80.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	20.0
NIVEL 2: Fisiología		
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
GALLEG0	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiopatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Obtener información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etiopatogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad. • Comprender los conceptos de salud y enfermedad. • Conocer el mecanismo fisiopatológico de la enfermedad. • Obtener una base para la comprensión de la implicación nutricional de las distintas patologías estudiadas que facilite el posterior estudio de estrategias nutricionales implicadas en la prevención o el tratamiento de dichas patologías. • Conocer los mecanismos de compensación para mantener la función de un sistema en situaciones patológicas. Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Aspectos generales de fisiopatología. • Alteraciones de sistemas y funciones: fisiopatología de la sangre, y de los sistemas cardiovascular, respiratorio, excretor, digestivo, endocrino, reproductor, osteomuscular y nervioso.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Química General I; Química General II; Anatomía e Histología Humanas; Bioquímica I <u>Estructural</u>; Bioquímica II <u>Metabólica</u>; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - 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		
CG1 - 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		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - 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		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	37	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	7	100
Evaluación.	1	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	62	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Análisis de fuentes y documentos.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	75.0
Examen de prácticas.	5.0	15.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
NIVEL 2: Legislación Alimentaria y Deontología		
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	
NIVEL 3: Legislación Alimentaria y Deontología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Asesorar científica y técnicamente a las industrias alimentarias de acuerdo con la normativa vigente. • Conocer los principios éticos necesarios para desarrollar adecuadamente la profesión. • Saber las bases jurídicas por las que se regula su profesión. • Interpretar y conocer la legislación horizontal y vertical vigente de los alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Normalización y Legislación alimentaria • Legislación y Deontología en la práctica dietética. • Aspectos jurídicos de la Dietética profesional. • Ética profesional.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Se recomienda haber cursado la asignatura Fundamentos de Bromatología y Ampliación de Bromatología.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		

CG3 - 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
CG1 - 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
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG17 - 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
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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE7 - 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
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población

CE52 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	7	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	64	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	6	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral/expositiva.

Seminarios y sesiones de discusión y debate.

Prácticas de laboratorio y/o clínicas.

Participación en plataformas docentes.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	55.0	70.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
Asistencias.	5.0	15.0

NIVEL 2: Alimentación y Cultura

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	
NIVEL 3: Alimentación y Cultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación. • Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos. • Entender la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud y bienestar así como su relación con la enfermedad. • Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual. • Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Concepto de cultura y conducta alimentaria. El alimento y las funciones socioculturales de la alimentación. • Cambios en la alimentación humana en las distintas etapas de la historia. • La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias. • Características socio-económicas y demográficas que influyen en la alimentación actual. • Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. • Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: <u>No requeridos.</u>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - 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		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		

CG21 - 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		
CG22 - 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		
CG23 - 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		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE7 - 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		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE43 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	37	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	14	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	59	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	9	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos en grupo.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: 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	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	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	
NIVEL 3: Salud Pública General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
NIVEL 3: Salud Pública Especial		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: Salud Pública General: • Conceptos fundamentales sobre salud, Salud Pública, Epidemiología y Educación Sanitaria. • Conocimientos del método epidemiológico y demografía, como herramientas para evaluar problemas y políticas nutricionales. • Métodos generales de prevención, determinantes e indicadores de salud, y conocimientos básicos de Salud Pública y Educación Sanitaria necesarios en materia del ejercicio de las actividades profesionales del nutricionista. • Epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición. • Higiene alimentaria y factores ambientales relacionados con la salud. • Estrategias de Salud Pública, programas de salud, políticas y organización sanitaria. • Capacidad para desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de Salud Pública relacionados con la nutrición. Salud Pública Especial: • Obtener conocimientos sobre los conceptos fundamentales sobre nutrición y salud. • Obtener conocimientos sobre los principales problemas de alimentación y nutrición en relación a la salud pública. • Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la nutrición en la protección y promoción de la salud. • Obtener conocimientos y habilidades imprescindibles sobre la prevención de las enfermedades transmisibles y no transmisibles relacionadas con la nutrición.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Conceptos generales: salud, salud pública, salud comunitaria, y determinantes de salud. • Demografía sanitaria y epidemiología general. • Epidemiología de los principales determinantes y problemas de salud pública. • Estrategias generales de control de los problemas de salud. • Planificación y organización sanitaria. • Nutrición y salud: conceptos básicos. • Epidemiología nutricional. • Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición. • Nutrición y promoción de la salud.		

- Nutrición y protección de la salud.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Para la asignatura Salud Pública General:

Se recomienda haber cursado las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores: No requeridos.

Para la asignatura Salud Pública Especial:

Se recomienda haber cursado Salud Pública General: ~~las materias básicas y las asignaturas programadas en cursos anteriores.~~

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

CG14 - 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

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

CG20 - 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

CG21 - 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

CG22 - 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

CG23 - 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

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE7 - 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
CE8 - 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
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas

CE34 - 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
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE49 - 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
CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE52 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
CE53 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, 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
CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	72	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	28	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	8	100
Tutorías colectivas.	4	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	132	0
Preparación y estudio práctico.	18	0
Trabajo en grupo.	4	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	26	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral/expositiva.
Seminarios y sesiones de discusión y debate.
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
Tutorías.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	75.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	10.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	10.0

Asistencias.	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
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	
NIVEL 3: Alimentación en Colectividades		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:		
- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú. - Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).		

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Alimentación en colectividades.
- Consumo alimentario en España.
- Dieta Mediterránea.
- Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades.
- Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.
- Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva.
- Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas.
- Alimentación en distintos comedores colectivos.
- Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social.
- Alimentación en la población inmigrante.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas:

Química General, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I, Nutrición II, Principios de Dietética y Dietética.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

CG17 - 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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

CG20 - 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

CG21 - 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

CG23 - 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

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación		
CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud		
CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas		
CE49 - 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		
CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE51 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	40	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	14	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	3	100
Evaluación.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	66	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	75.0	85.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
5.5 NIVEL 1: PRACTICUM Y TRABAJO DE FIN DE GRADO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	18	
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
	18	
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	
NIVEL 3: Prácticas Externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
	18	
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos. • Integración por el estudiante de los conocimientos de Nutrición Humana Dietética adquiridos de forma transversal en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración o Salud Pública y tanto en centros sanitarios o socio-sanitarios, ya sea de titularidad pública o privada.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva).		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: Haber superado 150 créditos de asignaturas básicas y/o obligatorias que integran el plan de estudios.		

En el momento de la elección de Centro receptor, el estudiante ha de tener superados, al menos, 60 créditos ECTS de carácter formación básica y 90 créditos ECTS de carácter obligatorio. La comisión mixta determinará en cada curso académico las asignaturas exigibles para poder realizar dichas prácticas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

CG17 - 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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

CT.3 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana

CE7 - 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

CE53 - Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, 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
Clases prácticas/Prácticas Externas.	420	100
Tutorías colectivas.	7	100
Preparación y estudio práctico.	23	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Prácticas de laboratorio y/o clínicas.

Prácticas de campo.

Realización de trabajos individuales.

Tutorías.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Elaboración de cuaderno de prácticas externas.	30.0	50.0
Informe del Tutor para TFG.	50.0	70.0

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	12

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
	12	
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

NIVEL 3: Trabajo de Fin de Grado

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
----------	-----------------	---------------------

Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
	12	
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional. • Adquirir la capacidad de integración de las enseñanzas recibidas durante los estudios, así como las competencias propias de la titulación.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
• Realización de un trabajo fin de carrera sobre temas de interés para el Dietista-Nutricionista bajo la supervisión de un tutor. • Presentación y defensa de un trabajo fin de grado.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: La presentación del trabajo de Fin de Grado requerirá haber superado todas las asignaturas que integran el plan de estudios. Para poder cursar la materia, el alumno deberá tener superadas todas las materias de primer curso y las materias básicas y, al menos, el 60% de los créditos de la titulación. Para proceder a la defensa del TFG, el alumno deberá tener superados todos los créditos del Grado excluidos los de la materia Prácticas Externas.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - 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		
CG1 - 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		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		

CG23 - 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		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CG29 - 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 - Conocer y dominar una lengua extranjera		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE54 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Evaluación.	1	100
Tutorías individuales para dirección TFG.	32	100
Acciones Formativas relacionadas con el TFG.	32	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	95	0
Trabajo en grupo.	160	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Análisis de fuentes y documentos.		
Seguimiento del TFG.		
Acciones Formativas relacionadas con el TFG (talleres sobre biliografía, como hablar en público, etc).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Defensa del TFG.	85.0	95.0
Informe del Tutor para TFG.	0.0	10.0
Participación en las acciones formativas del TFG.	5.0	5.0
5.5 NIVEL 1: COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Alimentación en las diferentes etapas de la vida		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alimentación y Envejecimiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alimentación y Crecimiento Fetal		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<u>Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.</u>		
<u>Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.</u>		
<u>Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.</u>		

Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.

Conocer la fisiología del proceso gestacional.

Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación.

Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales.

Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos.

Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos.

Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante.

Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes.

Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada.

Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal.

Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo.

Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal.

Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades.

Conocer la nutrición en la mujer lactante.

Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia.

Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad: repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal.

Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes.

Conocer la nutrición en el embarazo múltiple.

Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus.

Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia.

Valorar el estado nutricional de una gestante/ lactante.

Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características.

Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta.

Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares.

Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo.

Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.

Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.

Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.

Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.

Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.

Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Envejecimiento: concepto, definición y denominación.
- Aspectos fisiológicos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación.
- Requerimientos nutricionales: macro y micronutrientes.
- Evaluación nutricional en mayores. Objetivos y limitaciones.
- La alimentación del mayor sano.
- La alimentación en situaciones de riesgo nutricional y desnutrición.
- Planificación de dietas en instituciones.
- Nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en la gestación y lactancia.
- Diseño de dietas en embarazo normal y patológico y lactancia.
- Fisiología básica del proceso reproductivo.
- Repercusiones de la nutrición de la embarazada en el desarrollo fetal y los resultados perinatales.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Para la asignatura Alimentación y Envejecimiento:

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, ~~Bioquímica Estructural~~, Bioquímica Metabólica, ~~Fundamentos de Bromatología~~, ~~Ampliación de Bromatología s~~, Nutrición I, Nutrición II; ~~Principios de Dietética y Dietética~~.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

Para la asignatura Alimentación y Crecimiento Fetal:

No requeridos.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

Observación:

La asignatura Alimentación y Envejecimiento se imparte con metodología semipresencial, siendo el porcentaje de presencialidad del 24%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional

CG14 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	58	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	19	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	12	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	112	0
Preparación y estudio práctico.	20	0
Trabajo en grupo.	12	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	16	0
Actividades en plataforma docente.	30	0
Tutorías virtuales (foros, chat).	14	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Análisis de fuentes y documentos.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	35.0	80.0
Examen de prácticas.	10.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	40.0
Participación en la plataforma.	5.0	15.0
NIVEL 2: Bromatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
NIVEL 3: Análisis Sensorial	
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3	
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA
Optativa	6
DESPLIEGUE TEMPORAL	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE	
CASTELLANO	CATALÁN
Sí	No
EUSKERA	No
GALLEGO	VALENCIANO
No	No
INGLÉS	PORTUGUÉS
No	No
FRANCÉS	ALEMÁN
No	No
OTRAS	
No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: - Comprender las bases, los objetivos y la metodología del análisis sensorial. - Entender su importancia en estudios de mercado y control de calidad de los alimentos así como en investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos.	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
- Atributos sensoriales: olor y aroma, sabor, flavor, textura. Evaluación sensorial. - Tipo de paneles: características y objetivos. - Condiciones normalizadas. - Pruebas sensoriales. - Valoración organoléptica de diversos alimentos: atributos sensoriales, metodología.	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
Requisitos previos: Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bromatología Fundamentos de Bromatología y Ampliación de Bromatología. Se podrá cursar en 3º o 4º curso.	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo	
CG3 - 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	
CG5 - 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	
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios	
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio	

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - 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		
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	15	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	5	100
Evaluación.	4	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	65	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	13	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	2	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
NIVEL 2: Nutrición Clínica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Nutrición Enteral y Parenteral		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de estas asignaturas se espera que el estudiante sea capaz de: NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL: • Ser capaz de establecer las necesidades energéticas de pacientes tanto en ambulatorios como hospitalizados. • Conocer los métodos para evaluar el estado nutricional e interpretar los resultados de dichas exploraciones. • Saber aplicar las diversas técnicas de nutrición artificial existentes, y conocer sus indicaciones, contraindicaciones y complicaciones. • Conocer los sustratos empleados en la elaboración de las fórmulas usadas como soporte nutricional.		

- Establecer las estrategias a seguir en la nutrición de pacientes con diversos procesos patológicos.
- Comprender e intuir las líneas de futuro de la nutrición artificial.

PRUEBAS FUNCIONALES: APLICACIÓN A LA NUTRICIÓN:

- Obtener información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etiopatogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad.
- Comprender los conceptos de salud y enfermedad.
- Conocer el mecanismo fisiopatológico de la enfermedad.
- Obtener una base para la comprensión de la implicación nutricional de las distintas patologías estudiadas que facilite el posterior estudio de estrategias nutricionales implicadas en la prevención o el tratamiento de dichas patologías.
- Conocer los mecanismos de compensación para mantener la función de un sistema en situaciones patológicas. Relacionar los conceptos con anteriores conocimientos y adquirir la base suficiente para los posteriores

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Factores desencadenantes de la desnutrición en pacientes hospitalizados.
- Composición de las fórmulas destinadas a Nutrición Enteral (NE). Propiedades físico-químicas de las fórmulas. Tipos de fórmulas usadas en NE. Criterios para la elección de las fórmulas.
- Composición de las fórmulas empleadas en Nutrición Parenteral (NP). Tipos de fórmulas. Monitorización de la NP. Preparación de las fórmulas para NP.
- Nuevos nutrientes y sustrato empleados en nutrición artificial.
- Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.
- Exposición de pruebas útiles para detectar alteraciones nutricionales de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, (sangre, sistema cardiovascular, sistema respiratorio, sistema excretor, sistema digestivo y glándulas anejas, sistema excretor, sistema reproductor, gestación y lactancia).

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Nutrición Enteral y Parenteral:

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas:

Dietoterapia y Nutrición Clínica I, Nutrición I, Nutrición II y Fisiopatología.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición:

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas:

Química General I; ~~Química General II~~; Anatomía e Histología Humanas, Bioquímica Estructural I, Fisiología Celular y Humana I y II, Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana y Fisiopatología.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

Observación:

La asignatura Pruebas Funcionales Aplicadas a la Nutrición se imparte con metodología semipresencial, siendo el porcentaje de presencialidad del 24%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG8 - 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
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG17 - 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
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG20 - 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
CG23 - 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
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE7 - 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
CE11 - 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
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE34 - 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

CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria		
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
CE45 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista		
CE46 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	58	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	24	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	7	100
Evaluación.	6	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	134	0
Preparación y estudio práctico.	15	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	16	0
Actividades en plataforma docente.	24	0
Tutorías virtuales (foros, chat).	15	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
Participación en la plataforma.	10.0	20.0
NIVEL 2: Nutrición y Patologías		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Cáncer y Alimentación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Aprenda los conceptos de tumor maligno y de carcinogénesis. • Conozca la distribución geográfica y las tendencias temporales del cáncer en España. • Conozca los factores alimentarios y de estilo de vida relativos a la prevención del cáncer. • Comprenda las influencias nutricionales en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral. • Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna. • Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer. • Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico. • Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- 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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: No requeridos. <u>Se podrá cursar en 3º o 4º curso.</u>		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética		
CG20 - 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		
CG21 - 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		
CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE7 - 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		
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	36	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	2	100

Tutorías colectivas.	2	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	60	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Trabajo en grupo.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	55.0	65.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0
Asistencias.	0.0	5.0
NIVEL 2: Nutrición Hospitalaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		

No existen datos
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Conocer el Servicio de Nutrición y Dietética hospitalario, su importancia y relación con el resto de Unidades. • Manejar y gestionar los distintos tipos de dietas, así como el código de las mismas y su relación con el equipo multidisciplinar. • Entender la alimentación artificial, sus procesos, indicaciones y cuidados. • Ejecutar el plan de cuidados, actuando como miembro integrado del equipo sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el equipo.
5.5.1.3 CONTENIDOS
- Organización, disposición y funcionamiento del Servicio de Dietética y Nutrición hospitalario. - Tipos de alimentación en el paciente hospitalizado. Evaluación del estado nutricional del paciente hospitalizado. Tipos de dietas. - Nutrición artificial, hospitalaria y domiciliaria. - Estudio, realización y discusión de casos clínicos.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
Requisitos previos: No requeridos. <u>Se podrá cursar en 3º o 4º curso.</u>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG17 - 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
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE34 - 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		
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria		
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	55.0	65.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	20.0	35.0
Asistencias.	5.0	15.0
NIVEL 2: Educación Nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGU	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Educación Nutricional: Propuestas Didácticas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: <u>Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.</u> <u>Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.</u> <u>Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.</u> <u>Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.</u>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- 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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: No requeridos. <u>Se podrá cursar en 3º o 4º curso.</u>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - 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		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CG20 - 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		

CG21 - 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		
CG22 - 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		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE51 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	10	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	11	100
Evaluación.	3	100
Tutorías colectivas.	1	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	52	0
Trabajo en grupo.	30	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	25.0	40.0
Examen de prácticas.	25.0	35.0

Elaboración y/o exposición de trabajos.	25.0	35.0
Asistencias.	5.0	10.0
NIVEL 2: Fisioterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Fisioterapia y Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: <u>Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.</u> <u>Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.</u> <u>Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas.</u> <u>Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva.</u> <u>Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.</u> <u>Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.</u> <u>Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.</u>		

Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos, procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías.

Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente.

Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.

Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas.

Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrino-metabólicas.

Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente.

Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular.

Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados.

Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación.

Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación.

Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva.

Conocer los tratamientos de reeducación física en Alzheimer y los distintos tipos de parálisis.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Estructura y función del cuerpo humano.
- Aspectos bioquímicos de la nutrición humana y metabolismo.
- Aspectos psicológicos, sociales y culturales de la alimentación.
- Valoración articular, muscular y de la piel.
- Técnicas fundamentales de la Fisioterapia (Cinesiterapia, masaje, electroterapia, hidroterapia).
- Patologías endocrino-metabólicas: métodos de intervención de Fisioterapia.
- La articulación temporomandibular y su patología: métodos de intervención de Fisioterapia.
- Parálisis cerebrales, Alzheimer y parálisis centrales y periféricas: métodos de intervención en la deglución.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas:

Fisiología Humana y Fisiopatología

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG1 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE52 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	34	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	13	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	8	100
Evaluación.	3	100
Tutorías colectivas.	2	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	60	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	8	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	60.0	75.0
Examen de prácticas.	15.0	25.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0

NIVEL 2: Metodología Científica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Metodología Científica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: <u>Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD.</u> <u>Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica.</u> <u>Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD.</u> <u>Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD.</u> <u>Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación.</u> <u>Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD.</u> <u>Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos.</u> <u>Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas.</u> <u>Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia.</u> <u>Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD.</u>		

Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto e historia de la ciencia.
- El método científico y su aplicación a NHyD.
- Informes y trabajos de investigación.
- Difusión y divulgación de los mismos.
- Desarrollo e innovación científica.
- Responsabilidad social del científico.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Se recomienda haber aprobado el primer curso para tener un conocimiento elemental de lo que es una ciencia.

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Biología, Química General, Anatomía e Histología Humanas, Economía y Gestión de Empresa, Fisiología Celular y Humana, Fundamentos de Bromatología, Bioquímica Estructural, Estadística, Psicología de la nutrición y Alimentación y Cultura.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE46 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	32	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	10	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	10	100
Evaluación.	2	100

Tutorías colectivas.	6	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	45	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Trabajo en grupo.	15	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	25.0	35.0
Examen de prácticas.	20.0	40.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	20.0	35.0
Asistencias.	5.0	20.0
NIVEL 2: Farmacología y Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Nutraceuticos y Fitoterapia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		

NIVEL 3: Farmacología y Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de estas asignaturas se espera que el estudiante sea capaz de: Nutracéuticos y Fitoterapia: - Se pretende completar la formación del alumno en el ámbito del mantenimiento de la salud a través de la nutrición con el uso de nutraceuticos y compuestos fitoterápicos, mediante el conocimiento de las posibilidades reales de estos compuestos, basadas en criterios científicamente demostrados de eficacia. Farmacología y Nutrición: - Saber la importancia de la Farmacología en la Nutrición. - Aprender los aspectos básicos de la cinética, mecanismos de acción, efectos adversos e interacciones de los fármacos. - Conocer el tratamiento farmacológico de distintas patologías realcionadas con la Nutrición: Aparato Digestivo, Inflamación, Cardiovascular, Endocrino, Cáncer y Sida. - Conocer y saber interpretar las principales interacciones entre medicamentos y alimentos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Nutracéuticos y Fitoterapia: Utilización de nutraceuticos y preparados fitoterápicos en el mantenimiento de la salud y en el tratamiento de procesos patológicos. Farmacología y Nutrición: Conceptos de Farmacología y Fármaco. Farmacocinética básica: Absorción, Distribución, Metabolismo y Exvcreción. Mecanismos de la acción farmacológica. Efectos Adversos , variabilidad de la respuesta farmacológica e interacciones. Farmacología del Aparato Digestivo. Farmacología de la Inflamación. Farmacología Endocrina. Farmacología del Cáncer y del Sida. Interacciones de los Fármacos con los Medicamentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos Para la asignatura Farmacología y Nutrición: Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Fisiopatología.		

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

Para la asignatura Nutracéticos y Fitoterapia:

Se recomienda haber cursado la siguiente asignatura: Fisiopatología.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG14 - 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

CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional

CE42 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes

CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	84	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	30	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	2	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	102	0
Preparación y estudio práctico.	20	0
Trabajo en grupo.	28	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral/expositiva.

Seminarios y sesiones de discusión y debate.

Prácticas de laboratorio y/o clínicas.

Prácticas en sala de informática.

Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	75.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	15.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
NIVEL 2: Nutrición y Actividad Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Nutrición en la Actividad Física y el Deporte		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:		
• Conocer los sistemas de energía del organismo y su funcionamiento durante la actividad física, así como las distintas fuentes de energía y su empleo durante la actividad física. • Conocer la importancia de la hidratación en la actividad física y el deporte. • Conocer las ayudas ergogénicas nutricionales, sus aplicaciones y diferencias con el doping. • Establecer pautas de alimentación para distintas situaciones de actividad física y disciplinas deportivas.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Sistemas de energía del organismo.		

- Fuentes de energía en la actividad física.
- Micronutrientes en la actividad física.
- Ayudas ergogénicas nutricionales.
- Dopaje.
- Recomendaciones nutricionales para situaciones especiales de actividad física y distintas disciplinas deportivas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

Se recomienda haber cursado las asignaturas: Nutrición I, Nutrición II, Principios de Dietética y Dietética.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

CG14 - 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

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética

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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total

CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos

CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas

CE41 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
CE45 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista		
CE46 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	33	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	18	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	4	100
Evaluación.	5	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	66	0
Preparación y estudio práctico.	24	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	65.0	75.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	15.0	25.0
Asistencias.	5.0	15.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: • Seleccionar la técnica más adecuada para el análisis y control de alimentos. • Conocimiento y aplicación de las principales técnicas instrumentales utilizadas para el análisis y control de alimentos, tanto desde el punto de vista de fundamento teórico como el de instrumentación utilizada.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Fisicoquímica y Fundamentos Técnicas Instrumentales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos: <u>Se recomienda tener conocimientos de física básica y haber cursado la asignatura: Química General.</u> <u>Se podrá cursar en 3º o 4º curso.</u>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - 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		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE7 - 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		

CE11 - 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		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	35	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	10	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	12	100
Evaluación.	3	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	68	0
Preparación y estudio práctico.	10	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Prácticas de laboratorio y/o clínicas.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
Participación en plataformas docentes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	70.0	85.0
Examen de prácticas.	5.0	15.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	5.0	15.0
Asistencias.	0.0	5.0
NIVEL 2: Psiquiatría		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		

NIVEL 3: Psiquiatría y Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: <u>Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.</u> <u>Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.</u> <u>Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.</u> <u>Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u> <u>Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u> <u>Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u> <u>Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicotrópicas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u> <u>Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u> <u>Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.</u> <u>Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u> <u>Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u> <u>Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u> <u>Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u> <u>Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica</u> <u>Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.</u> <u>Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.</u>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana. - La historia clínica: integración de los aspectos biopsicosociales. Terminología específica empleada en Psiquiatría.		

- Trastornos psiquiátricos y perturbación de la alimentación: Trastornos de personalidad, ansiedad, afectivos, debidos al consumo de alcohol y tóxicos, esquizofrénicos y delirantes, demencias y otros trastornos mentales orgánicos. Trastornos de la conducta alimentaria (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, aspectos psiquiátricos de la obesidad y otros).
- Interacciones entre psicofármacos y nutrición.
- La relación dietista-paciente: instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico. Modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

No requeridos.

Se podrá cursar en 3º o 4º curso.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - 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

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

CG5 - 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

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

CG14 - 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

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

CG17 - 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

CG29 - 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.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE34 - 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		
CE35 - 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 presenciales con método expositivo a grandes grupos.	38	100
Clases prácticas/Prácticas Externas.	12	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	6	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	2	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	58	0
Preparación y estudio práctico.	8	0
Trabajo en grupo.	6	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	18	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Seminarios y sesiones de discusión y debate.		
Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.		
Realización de trabajos en grupo.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	0.0	60.0
Examen de prácticas.	0.0	20.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	0.0	10.0
Asistencias.	0.0	10.0
NIVEL 2: Inglés		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
NIVEL 3: Inglés Específico	
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3	
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA
Optativa	6
DESPLIEGUE TEMPORAL	
Lenguas en las que se imparte	
CASTELLANO	CATALÁN
Sí	No
EUSKERA	INGLÉS
No	No
GALLEGO	VALENCIANO
No	No
FRANCÉS	ALEMÁN
No	No
PORTUGUÉS	OTRAS
No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de: <u>Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.</u> <u>Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.</u> <u>Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.</u>	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
- Organización del texto científico - Técnicas de lectura: skimming y scanning - Vocabulario - Técnicas y estrategias de audición - Audición y toma de notas - Discusión y debate - Organización y desarrollo de presentaciones en público.	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
Requisitos previos: No requeridos. <u>Se podrá cursar en 3º o 4º curso.</u>	
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 - Conocer y dominar una lengua extranjera		
CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos.	38	100
Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos.	15	100
Evaluación.	2	100
Tutorías colectivas.	5	100
Estudio y trabajo individual del alumno.	58	0
Preparación de trabajos y exposiciones.	32	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral/expositiva.		
Realización de trabajos individuales.		
Tutorías.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes de teoría.	70.0	80.0
Elaboración y/o exposición de trabajos.	10.0	20.0
Asistencias.	5.0	15.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Granada	Personal Docente contratado por obra y servicio	6,1	100	6,9
Universidad de Granada	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	7	25	2,6
Universidad de Granada	Profesor Contratado Doctor	7,1	100	5,8
Universidad de Granada	Ayudante Doctor	1	100	,7
Universidad de Granada	Profesor Titular de Escuela Universitaria	1	100	1,2
Universidad de Granada	Catedrático de Universidad	24,2	100	21,4
Universidad de Granada	Profesor Titular de Universidad	49,5	100	48,7
Universidad de Granada	Otro personal funcionario	1	100	,7
Universidad de Granada	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	2	100	3
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 %
74	9	75
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de éxito	88
2	Tasa de rendimiento	71
3	Duración media de los estudios	5
4	Nota de ingreso en el título	7
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
8.2. Progreso y resultados de aprendizaje La UGR tiene previsto un procedimiento para la evaluación y mejora del progreso y los resultados de aprendizaje, común a todos los Títulos Oficiales de Grado de esta Universidad, que establece los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a los Resultados Aca-		

démicos y define el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios. Esta información viene recogida en el SGC del Título y en la web: http://calidad.ugr.es/pages/secretariados/ev_calidad/sgc.

En los distintos procedimientos establecidos para garantizar la calidad de la titulación se detalla, cómo proceder para la recogida y análisis de la información relativa a los aspectos del Plan de Estudios señalados anteriormente. No obstante, podemos hablar de un proceso genérico consistente en:

1. Recogida y procesamiento de la información sobre los indicadores establecidos en cada procedimiento por parte de la CGICT, del centro o vicerrectorado responsable de la misma.
2. Análisis de la información recogida por parte de la CGICT
3. Elaboración, por la CGICT, de un informe dentro del año académico en el que se ha recogido la información, a través del cual se documentará todos los indicadores establecidos en cada procedimiento, se destacarán las fortalezas y los puntos débiles de la titulación y se realizará propuestas de mejora de la misma.
4. Este informe se remitirá al equipo de dirección de los departamentos implicados en la titulación y al equipo de dirección del centro, que presentará en Junta de Centro las propuestas de mejora de la titulación relativas a estos indicadores para que este órgano tome las decisiones necesarias.

El Sistema de Garantía de la Calidad de este título establece un procedimiento cuyo propósito es establecer los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a los Resultados Académicos y se definirá el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios.

Anualmente, este análisis se realizará tomando como referente los valores fijados para cada indicador en la memoria de verificación y las tendencias que presentan durante los años de implantación del Título.

Dos veces al año -a mediados y a final de curso- el Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad proporcionará a las personas responsables del seguimiento de cada titulación, los siguientes informes con diversidad de indicadores de rendimiento académico desagregados por curso académico, asignatura, grupo y curso:

- 1.- Indicadores de grado por curso académico y titulación
- 2.- N° de alumnos matriculados por asignatura, grupo y curso
- 3.- Tasas de rendimiento por asignatura, grupo y curso
- 4.- Tasas de éxito por asignatura, grupo y curso
- 5.- Tasas de rendimiento por materia y curso
- 6.- Tasas de éxito por materia y curso
- 7.- Tasas de rendimiento por asignatura y curso
- 8.- Tasas de éxito por asignatura y curso

Así mismo, el trabajo fin de grado y el estudio de egresados (procedimiento 5 del Sistema de Garantía de la Calidad del título) darán información sobre el progreso y los resultados de aprendizaje

De manera objetiva los resultados obtenidos en materias finales del título como Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado, así como el seguimiento de los egresados supondrán un referente de los resultados del aprendizaje obtenidos.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ugr.es/~calidadtitulo/autointf/sgc202.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2010
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
Los alumnos que se encuentren cursando el Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, podrán optar por: 1) Finalizar los estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, que se extinguirá progresivamente; ya que se prevé la implantación progresiva del nuevo Título, garantizando desde su puesta en marcha la posibilidad de realizar cuatro convocatorias oficiales desde el año de extinción de cada una de las asignaturas vigentes hasta el momento. 2) Adaptación al Grado en Nutrición Humana y Dietética. En este caso, se establecerá un cuadro de adaptaciones que se adjunta abajo. TABLA 10.2.1 - CUADRO DE EQUIVALENCIAS ENTRE ASIGNATURAS DE LA TITULACIÓN DIPLOMATURA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (PLAN 2003) Y EL NUEVO PLAN GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (PLAN 2011) EQUIVALENCIA ENTRE LA DIPLOMATURA Y EL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	

Asignatura-Diplomatura (Plan 2003)	Créditos	Curso	Asignatura-Título de Grado	ECTS	Curso
Bioquímica	7,5	1	Bioquímica-Estructura I	6,0	1
Bioquímica Nutricional	4,5	EC	Bioquímica Metabólica	6,0	2
Métodos Estadísticos	4,5	OP	Estadística	6,0	1
Fisiología Celular y Humana	7,5	1	Fisiología Celular y Humana	6,0	1
			Fisiología Humana	6,0	2
Química Orgánica Aplicada	4,5	1	Química General	6,0	1
Fisicoquímica Aplicada	4,5	1			
Anatomía e Histología Humanas	6,0	1	Anatomía e Histología Humanas	6,0	1
Bromatología	7,5	1	Fundamentos de Bromatología	6,0	1
Tecnología de los Alimentos	6,0	1	Ampliación de Bromatología	6,0	2
Tecnología Culinaria	6,5	1	Tecnología Culinaria	6,0	2
Economía y Gestión Alimentaria	4,5	2	Economía y Gestión de Empresa	6,0	3
Microbiología, Parasitología y Control Alimentario	12,5	2	Microbiología	6,0	3
Economía y Gestión Alimentaria	4,5	2	Parasitología Alimentaria	6,0	2
Toxicología Alimentaria Nutrición	6,5 10,5	2 2	Toxicología Alimentaria	6,0	3
Toxicología Alimentaria Nutrición Toxicología Alimentaria	6,5 10,5 6,5	2 2 2	Nutrición I	6,0	2
			Nutrición II	6,0	2
Dietética	12,0	2	Principios de Dietética	6,0	3
Dietética Dietoterapia Nutrición Humana	12,0 12,0 10,5	2 3 3	Dietética	6,0	3
			Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6,0	3
Dietoterapia Nutrición Humana Fisiopatología	12,0 10,5 6,0	3 3 2	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6,0	4
			Fisiopatología	6,0	2
Deontología	4,5	3	Legislación Alimentaria y Deontología	6,0	4
Alimentación y Cultura	4,5	1	Alimentación y Cultura	6,0	4
Interacciones Alimentos-Medicamentos	4,5	OP	Farmacología y Nutrición	6,0	OP
Salud Pública	6,0	3	Salud Pública General	6,0	3
Alimentación en el Envejecimiento	6,0	EC	Alimentación y Envejecimiento	6,0	3/4
Análisis Sensorial de Bebidas y Alimentos	6,0	EC	Análisis Sensorial	6,0	2/3

Avances en Nutrición Artificial	4,5	EC	Nutrición Enteral y Parenteral	6,0	2/3
Cáncer y Alimentación	4,5	OP	Cáncer y Alimentación	6,0	3/4
Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria	4,5	OP	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria	6,0	3/4
Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	4,5	OP	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	6,0	2/3
Fisioterapia y Dietética	4,5	OP	Fisioterapia y Nutrición	6,0	2/3
"	"	"	Nutraceuticos y Fitoterapia	6,0	3/4
Nutrición durante el Embarazo y la Lactancia	4,5	OP	Alimentación y Crecimiento Fetal	6,0	3/4
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	6,0	OP	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	6,0	3/4
"	"	"	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición	6,0	2/3
"	"	"	Inglés Específico	6,0	OP
Psiquiatría y Nutrición	6,0	OP	Psiquiatría y Nutrición	6,0	2/3

Asignatura Diploma (Plan 2003)	Créditos	Asignatura Título de Grado (Plan 2010)	Créditos
BIOQUÍMICA	7,5	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	6,0
BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	4,5	BIOQUÍMICA METABÓLICA	6,0
MÉTODOS ESTADÍSTICOS	4,5	ESTADÍSTICA	6,0
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	7,5	FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	6,0
		FISIOLOGÍA HUMANA	6,0
QUÍMICA ORGÁNICA APLICADA	4,5	QUÍMICA GENERAL	6,0
FÍSICOQUÍMICA APLICADA	4,5		
ANATOMÍA E HISTOLOGÍA HUMANAS	6,0	ANATOMÍA E HISTOLOGÍA HUMANAS	6,0
BROMATOLOGÍA	7,5	FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	6,0
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6,0	AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA	6,0
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	TECNOLOGÍA CULINARIA	6,0
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	4,5	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESA	6,0
MICROBIOLOGÍA, PARASITOLOGÍA Y CONTROL ALIMENTARIO	12,5	MICROBIOLOGÍA	6,0
		PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	6,0
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6,5	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6,0
NUTRICIÓN	10,5	NUTRICIÓN I	6,0
		NUTRICIÓN II	6,0
DIETÉTICA	12,0	PRINCIPIOS DE DIETÉTICA	6,0
		DIETÉTICA	6,0
DIETOTERAPIA	12,0	DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA I	6,0
NUTRICIÓN HUMANA	10,5	DIETOTERAPIA Y NUTRICIÓN CLÍNICA II	6,0
FISIOPATOLOGÍA	6,0	FISIOPATOLOGÍA	6,0
DEONTOLOGÍA	4,5	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA	6,0
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6,0
INTERACCIONES ALIMENTOS MEDICAMENTOS	4,5	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN	6,0
SALUD PÚBLICA	6,0	SALUD PÚBLICA GENERAL	6,0
CUIDADOS APLICADOS EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y DE COLECTIVIDADES	4,5	ALIMENTACIÓN EN COLECTIVIDADES	6,0
ALIMENTACIÓN EN EL ENVEJECIMIENTO	6,0	ALIMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	6,0
ANÁLISIS SENSORIAL DE BEBIDAS Y ALIMENTOS	6,0	ANÁLISIS SENSORIAL	6,0
AVANCES EN NUTRICIÓN ARTIFICIAL	4,5	NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL	6,0

CÁNCER Y ALIMENTACIÓN	4.5	CÁNCER Y ALIMENTACIÓN	6.0
CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	4.5	CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	6.0
EDUCACIÓN NUTRICIONAL; PROPUESTAS DIDÁCTICAS	4.5	EDUCACIÓN NUTRICIONAL; PROPUESTAS DIDÁCTICAS	6.0
FISIOTERAPIA Y NUTRICIÓN	4.5	FISIOTERAPIA Y NUTRICIÓN	6.0
NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO Y LA LACTANCIA	4.5	ALIMENTACIÓN Y CRECIMIENTO FETAL	6.0
NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	6.0	NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	6.0
PSIQUIATRÍA Y NUTRICIÓN	6.0	PSIQUIATRÍA Y NUTRICIÓN	6.0
El exceso de créditos resultante a favor del estudiante tras la adaptación entre plan antiguo y nuevo grado se reconocerá por créditos optativos. Asimismo, las asignaturas aprobadas que no tengan equivalente en el nuevo grado se reconocerán por créditos optativos. Los alumnos que posean el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y quieran obtener el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, se atenderán al procedimiento que, a tal efecto, establezca la Universidad de Granada.			
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN			
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO		
4029000-18009067	Diplomado en Nutrición Humana y Dietética-Facultad de Farmacia		

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2.- Justificación, Adecuación, Procedimiento, Objetivos y Competencias.pdf

HASH SHA1 :D86A3B601DB72258C693030FC4E7EF9A20F10D4F

Código CSV :169600597194973714433503

Ver Fichero: 2.- Justificación, Adecuación, Procedimiento, Objetivos y Competencias.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1 Sistemas de Información Previa.pdf

HASH SHA1 :7F474C4133C16EAF55DBBFBFD1762A612D0EC47B

Código CSV :169544396870435165917654

Ver Fichero: 4.1 Sistemas de Información Previa.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1 Estructura de las Enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :D58D2F1B3A470382483548CFAA21B6748BF5F938

Código CSV :169600131221513046500792

Ver Fichero: 5.1 Estructura de las Enseñanzas.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1 Profesorado.pdf

HASH SHA1 :8767B93B05ADF1213EC5E26A751CE3FEE35DBAE2

Código CSV :169161069765892756574774

Ver Fichero: 6.1 Profesorado.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2 Otro Personal.pdf

HASH SHA1 :F605A7A9E384379685DF9270F9DE8B9C8C5C165E

Código CSV :169095865535810993433484

Ver Fichero: 6.2 Otro Personal.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1 Justificación Medios Materiales.pdf

HASH SHA1 :62EEDDE5D8B93C918804C35BF221FC35DAB8A0A5

Código CSV :169112462090818139337048

Ver Fichero: 7.1 Justificación Medios Materiales.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1 Estimación de valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 :322DD7FE967D6E65C9C53D86ADB8951257FF91D5

Código CSV :48449846867136710374707

Ver Fichero: 8.1 Estimación de valores cuantitativos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 Cronograma de Implantación.pdf

HASH SHA1 :DCBC4FD69FEE58F708791AD8190241C1C9E88706

Código CSV :169096227246080866835121

Ver Fichero: 10.1 Cronograma de Implantación.pdf

2.1 Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo:

Desde la antigüedad, la inquietud sobre la influencia que ejerce la alimentación en la salud humana se ha incrementado en los últimos tiempos en todos los sectores sociales, debido a las recientes alarmas alimentarias. Simultáneamente, los avances en el campo de la Biomedicina están abriendo posibilidades insospechadas, hace algunos años, para el mantenimiento y prevención de la salud y prevención de ciertas patologías, lo que de forma secundaria esta proporcionando un aumento de la esperanza de vida, para la cual una nutrición adecuada tiene una influencia significativa tanto en la propia calidad de vida como en el bienestar físico, psíquico y social. Además la mayoría de las enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y el colectivo de dietistas-nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, por lo que resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas. ➡➡

Por otra parte, la creciente preocupación que existe hoy en día en nuestra sociedad, no solo por la salud sino también la imagen corporal, proporciona a los profesionales en nutrición una importante proyección socio-sanitaria. ➡➡

Los estudios universitarios en el ámbito de la nutrición y la dietética son recientes tanto en España (RD 433/1988, de 20 de Marzo, BOE: 15 de abril de 1998; por el que se establece el Título Universitario Oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética), como en nuestra Universidad (Resolución de 29 de Enero de 2003; BOE:26 de febrero de 2003) donde se iniciaron en el curso 2002-03. Sin embargo en los países europeos, estos estudios están consolidados y tienen una larga tradición, como demuestra la existencia de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EDAF), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa y que tiene entre sus objetivos fomentar el desarrollo de la dietética y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes en esta materia. ➡➡

La EDAF ha elaborado varios informes relacionados con la formación y el trabajo que deben desarrollar los dietistas (1986, 1987, 1990, 1991, 1999, 2003). Además, en junio de 2005 emitió el informe relativo a "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de dietética", que resulta coherente con la aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia que refuerza la necesidad de establecer criterios comunes para toda Europa y que están recogidos en la presente propuesta del nuevo plan de estudios para Nutrición Humana y Dietética. ➡➡

La legislación española también reconoce la actividad de estos profesionales en la Ley de ordenación de profesiones sanitarias (LOPS), Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003 (BOE de 22 de noviembre de 2003). Así, en el apartado g) del artículo 7 (Diplomados Sanitarios) del Título I (Del ejercicio de las profesiones sanitarias) dice: "los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública." Adicionalmente, el 26 de marzo de 2009 se publicó en el BOE, la orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, que recoge los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. ➡➡

Además la legislación vigente conforme la profesión de Dietista-Nutricionista como profesión regulada cuyo ejercicio requiere estar en posesión del correspondiente título oficial de Grado, de acuerdo con el previsto en el artículo 12.9 del Real Decreto 1393/2007, conforme a las condiciones establecidas en el Acuerdo de Consejo de Ministros de 23 de enero de 2009, publicadas en el BOE de 17 de febrero de 2009. ➡

En cuanto a los datos disponibles de inserción laboral de los actuales titulados, sitúan al 60% de los mismos en trabajos relacionados con sus estudios, del 41% restante, el 12% trabaja en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% trabaja en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado (Libro Blanco). Es previsible que se incremente la demanda de estos profesionales a medida que estos estudios, relativamente recientes, se consoliden como una oferta estable en el ámbito de las Ciencias de la Salud. ➡➡

De los datos de inserción disponibles cabe citar que los principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los actuales titulados son: Educación alimentaria-nutricional (14,53%), Nutrición clínica (11,90%), Docencia y formación (11,51%), Deporte, estética y salud (9,80%), Restauración colectiva social/comercial (8,46%). ➡➡

Con respecto a la demanda de plazas en esta titulación, se ha superado sobradamente la oferta desde el primer año de su implantación, en el curso 2003/2004, habiéndose cubierto en todos los cursos académicos, las 100 plazas ofertadas por la UGR para esta titulación referentes al ingreso de alumnos

del primer curso de la misma, lo cual demuestra el gran interés por estos estudios en nuestra universidad, a pesar de ofertarse en un elevado número de centros de todo el Estado. La Universidad de Granada, respecto del total de solicitudes de primera preferencia dirigidas al resto de universidades españolas para la misma titulación, representa un 60% (año 2005). Esta continuada y elevada demanda justifica el título de grado que aquí se presenta como continuidad de estos estudios en la Universidad de Granada. ÷÷

La propuesta que aquí se presenta se ha desarrollado conforme a las normas reguladoras del ejercicio profesional (Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilite para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista publicada el 26 de marzo de 2009 - Orden Ministerial CIN/730/2009, de 18 de marzo). ÷

2.2 Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas

La propuesta de nuevo Título Oficial de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética que se presenta en esta memoria, se ha elaborado a partir de los referentes que se detallan a continuación y que, avalan la adecuación de la propuesta a criterios nacionales e internacionales para títulos de similares características académicas. ⚡⚡⚡

Nacionales: ⚡

Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.⚡

Libro Blanco "Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y dietética". Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, Programa de Convergencia Europea (2005) (<http://www.aneca.es>). Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso elaborado en el año 2003 por las universidades españolas que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).⚡

Recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia (Febrero de 2007).⚡

Planes de estudios de universidades españolas, europeas, de otros países o internacionales de calidad o interés contrastado.⚡

Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007).⚡

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006.⚡

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007.⚡

Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.⚡

Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado.⚡

Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades.⚡

Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007.⚡

Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.⚡

Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Profª Raffaella Pagani). Curso 2004/2005.⚡

Evaluación de la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada en los cursos académicos 2004/05 y 2005/06, estableciendo un plan de mejora. El informe final de dicha evaluación se publicó por la Universidad de Granada en el año 2007. ⚡⚡

Internacionales: ⚡⚡

Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005, relativa al

reconocimiento de cualificaciones profesionales

(<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/europea/directiva200536ce/>!).

Documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética (Junio 2005).

Subject benchmark statements: Health care programmes. Dietetics. The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2001. (Reino Unido).

DIETS Thematic Network (Dietitians Improving the Education and Training Standards) Octubre de 2006.

Se ha consultado mediante el envío de una encuesta y una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios a asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética. Para llevar a cabo esta consulta se ha contado con la colaboración de la Fundación Empresa Universidad de la Universidad de Granada (FEUGR).

2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios:

En el 2º punto del orden del día de la sesión ordinaria de Junta de Facultad celebrada el día 10 de octubre de 2008 se aprobó por unanimidad la propuesta de la Comisión de Ordenación Académica para la composición del Equipo Docente encargado de elaborar el Plan de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (EDN).

El criterio fundamental era que la composición del EDN fuese lo más amplia posible, de forma que no se quedasen departamentos sin representación, quedando de la siguiente forma:

- Profesorado: 1 representante por área de conocimiento con asignaturas troncales u obligatorias de universidad en el actual plan de estudios.
- 3 alumnos.
- 2 PAS.

El EDN se constituyó el día 14 de octubre de 2008, con los miembros propuestos por los departamentos, alumnos de Junta y PAS de la Facultad, apoyando la propuesta del equipo decanal de que el plan de estudios se elaborase inicialmente en subcomisiones del EDN por módulos.

Las subcomisiones del EDN comenzaron inmediatamente sus reuniones, que fueron 19 en total, todas ellas coordinadas por el vicedecano de ordenación académica. Se celebraron 2 reuniones de la subcomisión para el módulo de Formación Básica, 2 para el módulo de Ciencias de los Alimentos, 7 para el módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, 5 para el módulo de Ciencias de la Nutrición y la Salud y 3 para el módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Las subcomisiones se encargaron de elaborar una propuesta de las asignaturas troncales que deberían de incluirse en cada módulo y sus ECTS. Incluso se estudiaron los programas de cada una de ellas, con objeto de evitar repeticiones y ajustarlas a los ECTS previstos.

Finalizadas las reuniones de las subcomisiones, se iniciaron las del EDN en pleno, que se reunió en 11 ocasiones, por lo que para la elaboración del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética han sido necesarias 30 reuniones del EDN, ya sea en subcomisiones o en pleno.

Terminadas las reuniones del EDN, se debatió la propuesta de plan de estudios en Junta de Facultad celebrada el día 23 de junio de 2009, siendo necesarias 2 reuniones del EDN para efectuar algunos cambios. La aprobación definitiva de la propuesta tuvo lugar en Junta de fecha 7 de julio de 2009, por mayoría absoluta. Antes de cada una de las Juntas citadas se envió a los miembros la propuesta completa elaborada por el EDN, estableciéndose un plazo de presentación de enmiendas en el registro de la Facultad. Las enmiendas fueron estudiadas por el EDN, para que los miembros de Junta de Facultad tuviesen conocimiento de su grado de aceptación por el equipo docente. La propuesta definitiva contaba con el apoyo por unanimidad de los miembros del EDN.

2.4 Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios:

Se ha consultado, mediante el envío de una encuesta previamente consensuada en Junta de Centro y

una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios, a las siguientes asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética.÷

La relación de todas las entidades colaboradoras a las que se les envió la encuesta se relaciona a continuación:÷÷÷÷

TABLA 2.4.1 - ENTIDADES COLABORADORAS÷

ASOCIACIONES PROFESIONALES, HOSPITALES, EMPRESAS, ORGANIZACIONES Y ORGANISMOS COLABORADORES COMO REFERENTES EXTERNOS
Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia y Bulimia (ADANER)÷÷
Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética de Andalucía (ADUNDA): :
Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)
÷
Puleva Biotech
÷
Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea de la Junta de Andalucía
÷
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (San Cecilio)
÷
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (Virgen de la Nieves)
÷
Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN)

÷
Las encuestas fueron estudiadas por la Comisión procediéndose posteriormente a su consideración en la elaboración de la propuesta de Plan de Estudios.÷÷

Una vez elaborado el anteproyecto y aprobado por la Junta de Centro, éste ha sido enviado a la Comisión del Planes de Estudio del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado, donde se ha sometido a su análisis y se ha completado la "Memoria para la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales". La composición de esta comisión es la siguiente:÷÷

- Vicerrectora de Enseñanzas de Grado y Posgrado, que preside la comisión.÷
- Director del Secretariado de Planes de Estudio, del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.÷
- Directora del Secretariado de Evaluación de la Calidad, del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.÷
- Director del Secretariado de Organización Docente, del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.÷
- Un miembro del personal de administración y servicios del Vicerrectorado de Grado y Posgrado.÷
- Coordinador del Equipo Docente de la titulación.÷
- Decano o Director del Centro donde se imparte la titulación.÷
- Un representante de un colectivo externo a la Universidad de relevancia en relación con la Titulación (D. Manuel Martínez Peinado - responsable del área técnica del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, Málaga - miembro del Comité Asesor Externo de los estudios de Nutrición Humana y Dietética).÷÷

Esta "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales", se ha expuesto durante 10 días en la página *web* de la UGR, teniendo acceso a dicha información todo el personal de la UGR, a través del acceso identificado. Este periodo de exposición coincide con el periodo de alegaciones.÷÷

Finalizado el periodo de 10 días, la "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales" ha pasado a la Comisión de Títulos de Grado, comisión delegada del Consejo de Gobierno, que atiende las posibles alegaciones, informa las propuestas recibidas de las Juntas de Centro, y las eleva, si procede, al Consejo de Gobierno. A dicha Comisión ha sido invitado un miembro del Consejo Social de la UGR.÷

La aprobación definitiva de la memoria en la UGR ha tenido lugar en el Consejo Social y en el Consejo de Gobierno.÷

Por otro lado, en Junta de Centro de la Facultad de Farmacia, en sesión ordinaria de 19 de diciembre de 2014, se aprobó por unanimidad la documentación necesaria para la actualización de la memoria verificada en la aplicación actual de gestión de títulos universitarios (así como algunas modificaciones menores). Así mismos, en virtud del trámite para la adecuación de los títulos de Grado de la Universidad

de Granada, aprobado por unanimidad en Consejo de Gobierno de 17 de diciembre de 2014, se procede a la actualización de la memoria verificada del Grado en Nutrición Humana y Dietética al modelo actual de la citada aplicación.

3.1 Objetivos

Los dietistas-nutricionista tienen como finalidad profesional supervisar el consumo de los alimentos para garantizar y promover una buena salud entre todos los grupos de edad. Proporcionan consejos sobre la dieta para tratar enfermedades y mejorar la salud. Su cometido es promover los hábitos de alimentación saludables de la población proporcionando asesoramiento sobre políticas alimentario-nutricionales trabajando en la nutrición comunitaria.

El objetivo fundamental del Título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética es conseguir que los estudiantes adquieran los conocimientos, las actitudes, las habilidades, y destrezas que le permitan ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista para la que habilita el título.

Ésta es una profesión regulada en España por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad.

Las enseñanzas de grado en Nutrición Humana y Dietética deben tener como finalidad la obtención por parte del estudiante de una formación general en una o varias disciplinas, orientada a la preparación para el ejercicio de actividades de carácter profesional.

El objetivo general del título de Nutrición Humana y Dietética, de acuerdo al Libro blanco publicado por la ANECA, es formar profesionales capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación y la nutrición de personas o colectivos en distintas situaciones fisiológicas y/o patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise, incluyendo los principios deontológicos y legales que le permitan ejercer su práctica profesional con autonomía, conciencia de renovación de los conocimientos y capacidad de colaboración con otros profesionales del ámbito sanitario.

Los objetivos de la titulación son:

- Conocer y comprender las ciencias naturales, las clínicas y las sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: el administrativo, el clínico, el científico y el de la Salud Pública.
- Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, en Ciencias de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica y en gestión de la calidad y restauración colectiva.
- Desarrollar en el alumno una capacidad de análisis crítico e iniciarse en la investigación científica, así como en los criterios para interpretar los resultados de la bibliografía científica, inculcándole una actitud proclive a la formación a lo largo de la vida.
- Proveer al estudiante de las competencias necesarias para aplicar la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.
- Adquirir los conocimientos y habilidades para desarrollar actitudes de respeto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades de hombres y mujeres, al principio de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Estos objetivos se basan en los derechos fundamentales de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres conforme a la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres; en los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad (Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad); en los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz) y en el compromiso con los principios éticos y deontológicos de la profesión de dietista-nutricionista.

3.2 Competencias:

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.1.1: 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.2.1.2: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.3.1.3: 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.4.1.4: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG.5.2.1: 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.6.2.2: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.7.2.3: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG.8.3.1: 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.9.3.2: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.10.3.3: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG.11.3.4: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CG.12.4.1: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG.13.4.2: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG.14.4.3: 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.15.4.4: Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG.16.4.5: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG.17.4.6: 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.184.7: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG.195.1: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG.205.2: 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.215.3: 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.225.4: 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.236.1: 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.246.2: Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CG.257.1: Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG.267.2: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CG.277.3: Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CG.287.4: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
CG.298.1: 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

TRANSVERSALES:

CT.1: Conocer y dominar una lengua extranjera
CT.2: Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
CT.3: Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento

ESPECÍFICAS:

CE.1M.1.1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE.2M.1.2: Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE.3M.1.3: 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.4M.1.4: 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.5M.1.5: 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.6M.1.6: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE.7M.1.7: 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.8M.1.8: 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
CE.9M.1.9: 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.10M.2.1: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE.11M.2.2: 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.12M.2.3: Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
CE.13M.2.4: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE.14M.2.5: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE.15M.2.6: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE.16M.2.7: Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE.17M.3.1: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE.18M.3.2: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE.19M.3.3: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE.20M.3.4: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE.21M.3.5: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE.22M.3.6: Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
CE.23M.3.7: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE.24M.3.8: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE.25M.4.1: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE.26M.4.2: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
CE.27M.4.3: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.28M.4.4: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE.29M.4.5: Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE.30M.4.6: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE.31M.4.7: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE.32M.4.8: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE.33M.4.9: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE.34M.4.10: 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.35M.4.11: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.36M.4.12: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
CE.37M.4.13: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.38M.4.14: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE.39M.4.15: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE.40M.4.16: Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE.41M.4.17: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE.42M.4.18: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE.43M.4.19: Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética

CE.44M.4.20: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE.45M.4.21: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
CE.46M.4.22: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
CE.47M.5.1: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE.48M.5.2: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE.49M.5.3: 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.50M.5.4: Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE.51M.5.5: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE.52M.5.6: Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
CE.53M.6.1: Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, 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.54M.6.2: Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS MODULO COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN:

CE.1: Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.
CE.2: Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
CE.3: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.
CE.4: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE.5: Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
CE.6: Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.
CE.7: Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.
CE.8: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.
CE.9: Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE.10: Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.
CE.11: Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.
CE.12: Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.
CE.13: Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.
CE.14: Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.
CE.15: Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas.
CE.16: Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva.
CE.17: Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.
CE.18: Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.
CE.19: Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.
CE.20: Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos,

procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías.
CE.21: Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente.
CE.22: Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.
CE.23: Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas.
CE.14: Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrino-metabólicas.
CE.25: Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente.
CE.26: Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular.
CE.27: Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados.
CE.28: Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación.
CE.29: Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación.
CE.30: Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva.
CE.31: Conocer los tratamientos de reeducación física en el Alzheimer y los distintos tipos de parálisis.
CE.32: Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.33: Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica.
CE.34: Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.35: Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD.
CE.36: Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación.
CE.37: Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.38: Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos.
CE.38: Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas.
CE.40: Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia.
CE.41: Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD.
CE.42: Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.
CE.43: Conocer la fisiología del proceso gestacional.
CE.44: Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación.
CE.45: Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales.
CE.46: Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos.
CE.47: Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos.
CE.48: Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante.
CE.49: Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes.
CE.50: Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada.
CE.51: Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal.
CE.52: Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo.
CE.53: Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal.
CE.54: Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades.
CE.55: Conocer la nutrición en la mujer lactante.
CE.56: Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia.
CE.57: Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal.
CE.58: Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes.
CE.59: Conocer la nutrición en el embarazo múltiple.
CE.60: Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus.
CE.61: Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia.
CE.62: Valorar el estado nutricional de una gestante/lactante.
CE.63: Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características.
CE.64: Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta.
CE.65: Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares.
CE.66: Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo.

CE.67: Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas.
CE.68: Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.
CE.69: Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.
CE.70: Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.
CE.71: Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.
CE.72: Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.
CE.73: Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.
CE.74: Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.
CE.75: Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.
CE.76: Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.
CE.77: Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.78: Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.79: Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.80: Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicotropas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.81: Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.82: Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.
CE.83: Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.84: Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.85: Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.86: Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.87: Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica
CE.88: Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.
CE.89: Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.
CE.90: Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.
CE.91: Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.
CE.92: Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.

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

Sistemas de información previa comunes a la UGR

La Universidad de Granada desarrolla una significativa actividad promocional, divulgativa y formativa dirigida a estudiantes de nuevo ingreso, haciendo un especial hincapié en proporcionar información respecto del proceso de matriculación, la oferta de titulaciones, las vías y requisitos de acceso, así como los perfiles de ingreso atendiendo a características personales y académicas adecuadas para cada titulación.

En este sentido, el uso de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, constituye un instrumento fundamental para la diversificación de los canales de difusión, combinando la atención personalizada con las nuevas tecnologías.

Las medidas concretas que vienen desarrollándose para garantizar un correcto sistema de información previa a la matriculación son las siguientes:

a) Guía de Información y Orientación para estudiantes de nuevo acceso

La Guía de Información y Orientación para estudiantes de nuevo acceso se ha editado, por primera vez, en septiembre de 2008, por el Secretariado de información y participación estudiantil del Vicerrectorado de Estudiantes como herramienta fundamental para los futuros estudiantes a la hora de escoger alguna de las titulaciones de la Universidad de Granada. Desde entonces, se edita anualmente la "Guía del futuro estudiante de la UGR" (http://ve.ugr.es/pages/futuros_estudiantes/index).

Esta Guía contiene toda la información necesaria en el plano académico y personal que sirva de orientación ante el acceso a los estudios universitarios, utilizándose en las ferias y salones del estudiante, en las charlas en los institutos y en todos aquellos actos informativos de acceso a las titulaciones de la Universidad de Granada.

b) Jornadas de Orientación Universitaria en los institutos

Dichas Sesiones son coordinadas por el Servicio de Alumnos del Vicerrectorado de Estudiantes. Se desarrollan en los propios institutos de la provincia de Granada y son impartidas por miembros del Vicerrectorado de Estudiantes y por docentes de cada uno de los ámbitos científicos que engloban todas las titulaciones ofrecidas por la Universidad de Granada. Sus destinatarios son los alumnos y alumnas de 2º de Bachillerato, y los orientadores de los Centros docentes de Bachillerato. La fecha de realización, su organización y contenido están fijados y desarrollados de acuerdo con la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

c) Jornadas de Puertas Abiertas

Desde el curso académico 2008-2009, la Universidad de Granada desarrolla unas "Jornadas de Puertas Abiertas" en las que los futuros estudiantes universitarios pueden conocer los diferentes Centros Universitarios, sus infraestructuras, las titulaciones en ellos impartidas, además de entrar en contacto con el profesorado, con los equipos de dirección y con el personal de administración y servicios. A través de una visita guiada por el personal fijado por cada Centro Universitario, los futuros alumnos pueden resolver sus dudas sobre los servicios dirigidos a estudiantes, las condiciones de acceso a las distintas titulaciones, los medios materiales y humanos adscritos a ellas, y sobre cuantos extremos sean relevantes a la hora de elegir una carrera universitaria.

Dichas visitas se completan con la organización de charlas en los propios centros, en las que se intenta ofrecer una atención más personalizada sobre titulaciones, perfiles y/o servicios. Además, está previsto el desarrollo de encuentros dirigidos a los orientadores de los Centros de Bachillerato.

La fecha de realización de las Jornadas de Puertas Abiertas está prevista entre los meses de marzo y mayo de cada curso académico.

d) Preinscripción ~~y Sobres de matrícula~~

~~La información previa a la matriculación que los estudiantes tienen a su disposición en el momento de formalizar su matrícula, es la que a continuación se detalla:~~

La información previa a la matriculación que los estudiantes tienen a su disposición en la web del Vicerrectorado de Estudiantes (<http://ve.ugr.es/>) en el momento de formalizar su matrícula, es la que a continuación se detalla:

1. Vías y requisitos de acceso: engloba las diferentes vías de acceso, dependiendo de la rama de conocimiento por la que haya optado el estudiante en el bachillerato. En cuanto a los requisitos de acceso, los estudiantes deberán encontrarse en algunas de las situaciones académicas recogidas según el Distrito Único Universitario Andaluz. (Esta información deberá estar en manos de los estudiantes una vez que realicen la preinscripción ~~y no es del todo indispensable en los sobres de matrícula~~).

2. Perfil de ingreso: Habrá un perfil específico para cada titulación ~~recogido en los sobres de matrícula~~. De esta forma, los estudiantes podrán orientarse sobre las capacidades, conocimientos e intereses idóneos para iniciar ciertos estudios y acciones de compensación ante posibles deficiencias, sobre todo durante los primeros años de la titulación.

3. Titulaciones y notas de corte: Se proporciona un mapa conceptual sobre las Facultades y Escuelas en la cuales se imparten cada una de las titulaciones, así como un mapa físico de la universidad y la situación de cada uno de los campus.

4. Características del título: planes de estudios de cada titulación específica y su correspondiente plan de ordenación docente.

5. Plazos que los estudiantes deberán saber en el momento de la matriculación: el plazo de matrícula, de alteración de matrícula, de convalidación, reconocimiento de créditos, etc.; junto con la documentación que tienen que presentar, para evitar posibles errores ya que la mayoría de los estudiantes de primer año no sabe cómo realizar una acción administrativa en la secretaría de su Facultad o Escuela.

6. Periodos de docencia de cada curso académico general de la Universidad: calendario académico indicando el calendario oficial de exámenes.

7. Información general de la Universidad: becas y ayudas, intercambios nacionales e internacionales, servicios de la Universidad vinculados directamente con los estudiantes y sus prestaciones, entre ellos, especialmente, información y cartón de solicitud del Carnet Universitario e información sobre el Bono-Bus Universitario.

e) La web de la Universidad de Granada: <http://www.ugr.es>

La página web de la Universidad de Granada se constituye en una herramienta fundamental de información y divulgación de las Titulaciones, Centros y resto de actividades de especial interés para sus futuros estudiantes.

f) La web de grados de la Universidad de Granada: <http://grados.ugr.es>

Esta plataforma de titulaciones de grado de la Universidad de Granada contiene toda la oferta formativa de la universidad. En ella, se puede encontrar toda la información relativa a:

- Las titulaciones de grado
- El acceso a la Universidad de Granada.
- La ciudad de Granada.
- La propia Universidad.
- Las salidas profesionales de los títulos
- Las ventajas de los títulos de grado de la Universidad de Granada.

La información sobre los títulos está organizada en ramas de conocimiento y, dentro de cada una de ellas, cada titulación tiene su propia web informativa.

g) Actuaciones específicas del Centro o la Titulación

Junto con las acciones reseñadas, que con carácter general realiza la Universidad de Granada, la Facultad de Farmacia con la Titulación de Nutrición Humana y Dietética viene desarrollando actividades complementarias de información específica sobre las titulaciones impartidas en ella:

Facultad de Farmacia con la Titulación de Farmacia viene desarrollando actividades complementarias de información específica sobre las titulaciones impartidas en ella:

a.- Los PIE (Puntos de Información al Estudiante)

Dependientes del Vicerrectorado de Estudiantes, existe en la Facultad de Farmacia un PIE (Punto de

información al estudiante), atendidos por alumnos y alumnas de los últimos cursos, cuyo función es informar a todos los estudiantes del Centro de los Servicios de la Universidad de Granada e, igualmente, proporcionar la misma información a quienes tengan interés en cursar alguna de las titulaciones impartidas por la Facultad.

b.- Asistencia para la realización de la automatrícula

El equipo decanal atiende, aconseja, guía y orienta sobre el proceso de matriculación a los futuros y/o nuevos estudiantes. Esta orientación se lleva realizando a lo largo de varios cursos, a partir de una convocatoria que en el curso 2008-2009 ha constituido la número XIII. En ella se capacita para la información y orientación al alumnado de la Facultad de Farmacia. El equipo decanal y la ~~administradora~~ del centro forman a un grupo de alumnas y alumnos que, durante todo el proceso de matriculación, asesoran al alumnado de nuevo ingreso.

c.- Participación en el desarrollo de las Visitas a los institutos

En los meses de julio y septiembre, se cuenta con grupos de alumnos y alumnas que informan a los alumnos de los IES. Estos alumnos/as informantes han sido previamente formados a través del curso de "Capacitación para la información y orientación al estudiante" que se desarrolla a lo largo de todo el mes de junio en la propia Facultad de Farmacia.

d.- Jornadas de Puertas Abiertas

Cada mes de marzo, se realiza en la Facultad una semana de puertas abiertas para que los alumnos de Bachillerato y Formación Profesional se informen de las titulaciones que se ofertan en la Facultad. Los servicios encargados de atender sus cuestiones e informarles son el Vicedecanato de Estudiantes y ~~Acción Tutorial~~ y los puntos de información estudiantil (PIE). Uno de estos días se dedica a las "Jornadas de Orientación a la Universidad para los Estudiantes de Bachillerato", donde reciben charlas informativas al respecto y se atienden sus cuestiones por los ponentes de dichas jornadas.

e.- La Guía del Estudiante

Cada curso académico se edita a su inicio la Guía del Estudiante en la que se incluye toda la información sobre la Facultad de Farmacia, como su presentación organizativa, la distribución de los cursos con asignación de aulas, profesorado, horario, calendario de exámenes e información sobre los distintos servicios que ofrece la Facultad para desarrollo de la actividad docente y que el alumno necesita conocer.

f.- La Guía del Estudiante Extranjero

La Facultad de Farmacia viene editando una Guía del Estudiante Extranjero, bilingüe, dirigida a los estudiantes interesados en disfrutar de sus becas de movilidad en Granada. Además, se lleva a cabo una intensa labor de divulgación, utilizando como herramienta básica esta Guía, para proporcionar toda la información necesaria a futuros estudiantes de la Facultad procedentes de otros Estados.

g.- Otras actividades

Simultáneamente a estas acciones, se llevan a cabo otras en los propios centros de bachillerato y de formación profesional tales como, talleres de información al alumnado sobre las titulaciones que se imparten en la Facultad y sus salidas profesionales. Todo ello se acompaña de la información gráfica correspondiente: cartelería y trípticos informativos sobre las diferentes titulaciones. Estas acciones son realizadas por el propio profesorado de la Facultad de Farmacia, dentro del marco informativo establecido por la propia Universidad de Granada para este tipo de acciones.

h) Programa de Intervención Social hacia Estudiantes con Discapacidades

La Universidad de Granada viene desarrollando desde hace años, una política social de apoyo a los estudiantes con discapacidad en la eliminación de barreras, tanto arquitectónicas como a la comunicación.

El Servicio de Asistencia al Estudiante del Vicerrectorado de Estudiantes (S.A.E.) gracias a su Gabinete de Atención Social, se convierte en una fuente importante de información previa a la incorporación a la Universidad, donde los posibles alumnos con necesidades educativas especiales pueden recibir información sobre múltiples aspectos de su interés como, por ejemplo, la accesibilidad de los estudiantes con discapacidad, orientación sobre de los derechos y recursos sociales existentes, asesoramiento en materia de alojamiento y servir de enlace con todas las instituciones y organizaciones no gubernamentales colaboradoras (ONCE, FAAS y CANF-COCOMFE).

En particular, el Programa de Intervención Social hacia estudiantes con discapacidades desarrolla actuaciones encaminadas a apoyar y facilitar la integración en la Universidad, en los estudios, en el ambiente universitario y su posterior inserción en el medio laboral de todo el colectivo. Para ello la Universidad dispone de una serie de servicios a los que podrán acceder de acuerdo a las necesidades específicas de cada caso y tipo de discapacidad presentada.

Sistemas de información previa propios del Centro o Titulación

En la información previa se realizan dos actuaciones:

1. Información a través de la página *web* (<http://farmacia.ugr.es>) que tiene un apartado específicamente diseñado para personas interesadas en las titulaciones que aquí se imparten sean de enseñanzas medias o procedentes de otros centros. Incluso la página tiene una versión en inglés para hacerla asequible a los alumnos extranjeros.

2. Páginas *web* de los departamentos de la titulación. En dichas direcciones se encontrará todo lo relativo a los mismos, como docencia adscrita e impartida a cada departamento, temarios de las asignaturas concretas, material de apoyo a la docencia de cada asignatura, recursos humanos y material disponible, etc.

Además se realizan unas Jornadas de Información y de puertas abiertas para los alumnos de Bachiller. Estas están coordinadas en seis sesiones (dos sesiones matinales durante tres días consecutivos) para dar la oportunidad de visitar nuestro centro a cualquier alumno del distrito que lo desee.

5.1. Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios

El grado en Nutrición Humana y Dietética por la UGR se organiza siguiendo una estructura de módulos y materias. Se vertebra en cuatro cursos académicos distribuidos en ocho semestres. De acuerdo con las directrices del Consejo de Gobierno de la UGR, el crédito ECTS corresponderá a 25 horas de trabajo del **alumno estudiante**, que incluyen las enseñanzas teóricas, prácticas, así como las horas de trabajo individual, es decir trabajo personal académicamente dirigido, semi-autónomo o autónomo además de las horas de estudio del **alumno estudiante**. De acuerdo con estas mismas directrices, las horas lectivas presenciales deben fijarse de acuerdo con las competencias establecidas, no pudiendo ser menos de un 20% (5 horas/crédito) ni más de un 40% (10 horas/crédito).

1) Estructura del Grado que se propone:

La planificación de las Enseñanzas se adapta a los requisitos establecidos en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Este Plan de Estudios también se adapta a las exigencias del Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de Enero de 2009, por el que se establecen las condiciones a las que se deberán adecuar los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.

El plan de estudios que se propone se ha estructurado en 7 Módulos:

- Formación Básica con **60** **3.0** ECTS;
- Ciencias de los Alimentos con un total de 18.0 ECTS y de carácter obligatorio;
- Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad de **28.5** **30** ECTS y de carácter obligatorio;
- Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud con **58.5** **48** ECTS y de carácter obligatorio;
- Salud Pública y Nutrición Comunitaria de 18.0 ECTS de carácter obligatorio;
- Prácticas **e** Externas y Trabajo de Fin de Grado con 30.0 ECTS y de carácter obligatorio;
- Complementos de Formación con un total de **24.0** **36** ECTS y de carácter optativo.

En conjunto suman 240.0 ECTS. Todas las materias, excepto las que comprende el módulo de Complementos de Formación, son obligatorias.

Esta propuesta cumple el Real Decreto 1393/2007 y lo propuesto en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

La estructura de los **4** **m**ódulos se corresponde con lo especificado en la Orden referida, aunque algunas materias se han distribuido en varios módulos.

Como se especifica más adelante, en la breve descripción de cada uno de los módulos, el aprendizaje se establece en torno a contenidos teóricos y prácticos, orientados a la adquisición de las competencias definidas en cada uno de ellos.

En el **Módulo 1, Formación Básica**, se incluye el soporte básico de la Titulación. Sus materias aportaran al estudiante una visión global básica de la estructura y función del cuerpo humano, base para entender la nutrición y la fisiopatología necesarias para comprender las necesidades dietéticas y nutricionales en la salud y en la enfermedad, y otros aspectos básicos. Además, el estudiante ha de adquirir una visión histórica, social y antropológica de la alimentación, fundamentos de nutrición y se adquieren conocimientos para el análisis estadístico de datos, la educación y la comunicación.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.1 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 1
TIPO DE MATERIA (FB = FORMACIÓN BÁSICA)

Módulo I - Formación Básica			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Bioquímica	Bioquímica Estructural	FB	6.0
	Bioquímica Metabólica	FB	6.0
Estadística	Estadística	FB	6.0
Fisiología	Fisiología Celular y Humana	FB	6.0
	Fisiología y Humana	FB	6.0
Química	Química General	FB	6.0
Anatomía Humana	Anatomía e Histología Humanas	FB	6.0
Biología	Biología	FB	6.0
Psicología	Psicología de la Nutrición	FB	6.0
Nutrición	Nutrición I	FB	6.0

En el **Módulo 2, Ciencias de los Alimentos**, el estudiante profundiza en las materias relacionadas con los Alimentos y demás ingredientes de la Dieta, estudiando tanto su estructura como su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus propiedades organolépticas. Asimismo asimila los aspectos relativos a la ~~Tecnología Culinaria~~, el almacenamiento y procesado de los alimentos. Aprenderá la tecnología culinaria y su aplicación a la alimentación y la gastronomía saludables. Por último aprende a reconocer los riesgos de carácter biológico y/o químico que pueden presentar los alimentos.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.2 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 2
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo II - Ciencias de los Alimentos			
MATERIA	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Tecnología Culinaria	Fundamentos de Bromatología	OB	6.0
	Ampliación de Bromatología	OB	6.0
	Tecnología Culinaria	OB	6.0

En el **Módulo 3, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad**, el estudiante conoce y aprende a identificar los problemas relacionados con la higiene, la seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, integrándolo con las buenas prácticas y dentro del estricto cumplimiento de la legislación vigente. Además el estudiante adquiere una sólida formación sobre la gestión de los servicios de restauración colectiva, así como algunas de las herramientas de la educación sanitaria y capacitación para los profesionales del mundo de la restauración. Por último adquiere los conocimientos y las habilidades para diseñar e implantar sistemas de gestión de la calidad.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.3 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 3
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo III - Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Higiene y Seguridad Alimentaria	Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6.0
Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión de Empresa	OB	6.0
Microbiología	Microbiología	OB	6.0
Parasitología	Parasitología Alimentaria	OB	6.0
Toxicología	Toxicología Alimentaria	OB	6.0

En el **Módulo 4, Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud**, el estudiante conocerá los nutrientes, y las bases del equilibrio y los requerimientos energéticos y nutricionales. Asimismo conocerá las alteraciones nutricionales, la fisiopatología de las enfermedades y sus requerimientos nutricionales, la nutrición clínica y la dietoterapia. Se familiarizará con la terminología utilizada en Ciencias de la Salud y aprenderá a gestionar una ~~la~~ ~~H~~ historia ~~D~~ dietética ~~y se integrará~~ ~~integrándose~~ en un equipo multidisciplinar para el tratamiento en el ámbito hospitalario.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.4 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 4
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo IV - Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Nutrición	Nutrición II	OB	6.0
Dietética	Principios de Dietética	OB	6.0
	Dietética	OB	6.0
	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	OB	6.0
Nutrición Clínica	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	OB	6.0
	Fisiopatología	OB	6.0
Fisiología	Fisiopatología	OB	6.0
Legislación Alimentaria y Deontología	Legislación Alimentaria y Deontología	OB	6.0
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	OB	6.0

El **Módulo 5, Salud Pública y Nutrición Comunitaria**, permite que el estudiante conozca las diferentes organizaciones y sistemas de salud y la legislación, tanto de ámbito nacional como internacional, y las diferentes políticas de salud relacionada con Alimentación y la Nutrición Humanas. Adquirirá la competencia para diseñar y ejecutar un estudio epidemiológico, que le permita proponer programas de intervención según sean las necesidades de la población, tanto individuales como comunitarias, y poder conocer los determinantes nutricionales de salud nutricional.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.5 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 5
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo V - Salud Pública y Nutrición Comunitaria			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Salud Pública	Salud Pública General	OB	6.0
	Salud Pública Especial	OB	6.0
Nutrición Comunitaria	Alimentación en Colectividades	OB	6.0

En el **Módulo 6, Practicum y Trabajo de Fin de Grado**, el estudiante 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. Asimismo desarrollará y defenderá un proyecto de fin de grado que integre los contenidos y las competencias adquiridas durante el desarrollo del Grado.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.6 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 6
TIPO DE MATERIA (OB = OBLIGATORIA)

Módulo VI - Practicum y Trabajo de Fin de Grado			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Prácticas Externas	Prácticas Externas	OB	18.0
Trabajo de Fin de Grado	Trabajo de Fin de Grado	OB	12.0

En el **Módulo 7, Complementos de Formación**, el estudiante ~~complementará~~ **completará** su formación y adquirirá competencias en relación con las humanidades, comunicación y otra formación complementaria; especialmente aquellas relacionadas con las ciencias afines a las Ciencias de la Salud y de la Alimentación y Nutrición Humanas. Se ofertarán ~~catorce~~ **dieciséis** asignaturas optativas de 6 créditos, de las cuales el alumno deberá elegir ~~cuatro~~ **seis**. Estas asignaturas optativas deberán cursarse entre el ~~cuarto~~ **quinto** y séptimo semestres del Grado.

Las materias y asignaturas que componen dicho módulo se presentan en la siguiente tabla:

TABLA 5.1.7 - RELACIÓN DE MATERIAS Y ASIGNATURAS PERTENECIENTES AL MÓDULO 7
TIPO DE MATERIA (OP = OPTATIVA)

Módulo VII - Complementos de Formación			
MATERIAS	ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS
Alimentación en las diferentes etapas de la vida	Alimentación y Envejecimiento	OP	6.0
	Alimentación y Crecimiento Fetal	OP	6.0
Bromatología	Análisis Sensorial	OP	6.0
Nutrición Clínica	Nutrición Enteral y Parenteral	OP	6.0
	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición	OP	6.0

Nutrición y Patologías	Cáncer y Alimentación	OP	6.0
Nutrición Hospitalaria	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria	OP	6.0
Educación Nutricional	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas	OP	6.0
Fisioterapia	Fisioterapia y Nutrición	OP	6.0
Metodología Científica	Metodología Científica	OP	6.0
Farmacología y Nutrición	Nutraceuticos y Fitoterapia	OP	6.0
	Farmacología y Nutrición	OP	6.0
Nutrición y Actividad Física	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	OP	6.0
Química	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición	OP	6.0
Psiquiatría	Psiquiatría y Nutrición	OP	6.0
Inglés	Inglés Específico	OP	6.0

Este módulo tiene asociadas las ~~competencias específicas~~/resultados de aprendizaje, que se relacionan en la siguiente tabla. Como no todos los estudiantes podrán adquirirlas (en función de las asignaturas optativas que cursen), ~~estas competencias~~ se relacionan aquí y no en el apartado 3.

CLAVE	COMPETENCIAS-ESPECÍFICAS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MODULO COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN
CE.1 RA	Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.
CE.2 RA	Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
CE.3 RA	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.
CE.4 CE44	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE.5 RA	Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
CE.6 RA	Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.
CE.7 RA	Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.
CE.8 RA	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.
CE.9 RA	Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE.10 RA	Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.
CE.11 RA	Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.
CE.12 RA	Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.
CE.13 RA	Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.
CE.14 RA	Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.
CE.15 RA	Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas.
CE.16 RA	Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva.
CE.17 RA	Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.
CE.18 RA	Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.
CE.19 RA	Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.

CE.20 RA	Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos, procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías.
CE.21 RA	Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente.
CE.22 RA	Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.
CE.23 RA	Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas.
CE.14 RA	Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrino-metabólicas.
CE.25 RA	Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente.
CE.26 RA	Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular.
CE.27 RA	Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados.
CE.28 RA	Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación.
CE.29 RA	Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación.
CE.30 RA	Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva.
CE.31 RA	Conocer los tratamientos de reeducación física en el Alzheimer y los distintos tipos de parálisis.
CE.32 RA	Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.33 RA	Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica.
CE.34 RA	Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.35 RA	Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD.
CE.36 RA	Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación.
CE.37 RA	Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD.
CE.38 RA	Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos.
CE.38 RA	Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas.
CE.40 RA	Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia.
CE.41 RA	Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD.
CE.42 RA	Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.
CE.43 RA	Conocer la fisiología del proceso gestacional.
CE.44 RA	Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación.
CE.45 RA	Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales.
CE.46 RA	Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos.
CE.47 RA	Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos.
CE.48 RA	Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante.
CE.49 RA	Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes.
CE.50 RA	Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada.
CE.51 RA	Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal.
CE.52 RA	Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo.
CE.53 RA	Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal.
CE.54 RA	Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades.

CE.55 RA	Conocer la nutrición en la mujer lactante.
CE.56 RA	Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia.
CE.57 RA	Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal.
CE.58 RA	Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes.
CE.59 RA	Conocer la nutrición en el embarazo múltiple.
CE.60 RA	Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus.
CE.61 RA	Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia.
CE.62 RA	Valorar el estado nutricional de una gestante/ lactante.
CE.63 RA	Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características.
CE.64 RA	Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta.
CE.65 RA	Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares.
CE.66 RA	Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo.
CE.67 RA	Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas.
CE.68 RA	Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.
CE.69 RA	Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.
CE.70 RA	Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.
CE.71 RA	Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.
CE.72 RA	Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.
CE.73 RA	Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.
CE.74 RA	Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.
CE.75 RA	Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.
CE.76 RA	Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.
CE.77 RA	Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.78 RA	Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.79 RA	Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.80 RA	Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicotrópicas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.81 RA	Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.
CE.82 RA	Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.
CE.83 RA	Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.84 RA	Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.85 RA	Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.86 RA	Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.
CE.87 RA	Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la

CE.88 -RA	clínica psiquiátrica
CE.89 -RA	Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.
CE.90 -RA	Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.
CE.91 -RA	Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.
CE.92 -RA	Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.
	Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición

Para la distribución de las Materias en el plan de estudios se han seguido los siguientes criterios:

- Mantener todas las asignaturas (6 ECTS) una relación media de 3 horas de teoría por semana sin que se complete el semestre.
- Ajustar la relación trabajo presencial/no presencial para que la totalidad del plan se aproxime al 40% de presencialidad; y un 60% de no presencialidad en horas de estudios, trabajos dirigidos y otras actividades propias del alumno, dirigidas por los profesores.

El plan de estudios está estructurado en cuatro cursos académicos, de 60 créditos ECTS cada uno. Cada curso académico está dividido en dos semestres, en cada uno de los cuales el ~~alumno~~ **estudiante** pueda cursar 30 créditos ECTS.

Para poder ~~inscribirse~~ **matricularse** en la asignatura de Prácticas Externas el alumno deberá de haber superado 60 créditos ECTS de carácter formación básica y 90 créditos ECTS de carácter obligatorio.

La distribución temporal de las materias en cada curso se realiza sobre la base fundamental de la coordinación de sus contenidos. Todas las asignaturas se organizarán de forma que su contenido se imparta en un semestre. La programación se realizará a propuesta de la Comisión de Docencia que actuará como comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

En la siguiente tabla se muestra la muestra la organización temporal del plan de estudios del grado ~~de~~ **en** Nutrición Humana y Dietética.

TABLA 5.1.8 - ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO ~~DE~~ **EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**

PRIMER CURSO			60 ECTS
1 ^{er} semestre	30 ECTS	2 ^o semestre	30 ECTS
Biología	6.0	Fisiología Celular y Humana	6.0
Anatomía e Histología Humanas	6.0	Fundamentos de Bromatología	6.0
Economía y Gestión de Empresa	6.0	Bioquímica Estructural	6.0
Química General	6.0	Psicología de la Nutrición	6.0
Alimentación y Cultura	6.0	Estadística	6.0
SEGUNDO CURSO			60 ECTS
1 ^{er} semestre	30 ECTS	2 ^o semestre	30 ECTS
Fisiología Humana	6.0	Fisiopatología	6.0
Tecnología Culinaria	6.0	Ampliación de Bromatología	6.0
Bioquímica Metabólica	6.0	Parasitología Alimentaria	6.0
Nutrición I	6.0	Nutrición II	6.0
Microbiología	6.0	Toxicología Alimentaria	6.0

TERCER CURSO			60 ECTS
1 ^{er} semestre	30 ECTS	2 ^o semestre	30 ECTS
Higiene y Seguridad Alimentaria	6.0	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6.0
Salud Pública General	6.0	Salud Pública Especial	6.0
Principios de Dietética	6.0	Dietética	6.0
Optativa 1	6.0	Optativa 3	6.0
Optativa 2	6.0	Optativa 4	6.0
CUARTO CURSO			60 ECTS
1 ^{er} semestre	30 ECTS	2 ^o semestre	30 ECTS
Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6.0	Prácticas Externas	18.0
Legislación Alimentaria y Deontología	6.0	Trabajo de Fin de Grado	12.0
Alimentación en Colectividades	6.0		
Optativa 5	6.0		
Optativa 6	6.0		
TOTAL CRÉDITOS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA DIETÉTICA			240.0

2) Metodologías Docentes Empleadas:

La docencia en la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Granada se caracteriza por utilizar una combinación de los métodos tradicionales junto a proyectos de innovación educativa con metodologías experimentales, que una vez ensayadas con éxito, se van difundiendo entre los profesores de la diferentes materias, para conseguir una gran variedad de experiencias educativas, lo que ofrece a cada **alumno estudiante** la posibilidad de adquisición de las competencias de la forma más adecuada, según sus propias características.

2.1) Clases Teóricas:

~~Son impartidas por profesorado de reconocido prestigio, disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y medios de grabación. Los profesores que lo solicitan pueden grabar la clase y dejarla accesible a través del Campus Virtual, para los alumnos matriculados en su asignatura.~~

2.2) Actividad Práctica Presencial:

~~2.2.1) Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los Laboratorios de los Departamentos, las Salas de Disección y Aulas de Informática, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los alumnos, desde los primeros cursos, en la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. Los Seminarios se desarrollan en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se plantean problemas de apoyo al aprendizaje y temas de revisión bibliográfica, incluidas las búsquedas en las Bases de datos.~~

~~2.2.2) En las materias con una mayor participación de la clínica, las prácticas se desarrollarán fundamentalmente en los Servicios Hospitalarios.~~

~~Además, se organizarán seminarios en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se desarrollarán comentarios de casos clínicos y temas de revisión bibliográfica incluidas las búsquedas en las bases de datos.~~

2.3) Estudio y trabajo autónomo del alumno:

~~Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente Biblioteca en la facultad y con el apoyo del Campus Virtual. Existe una vinculación entre las asignaturas en el Campus Virtual y la Biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto~~

el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la Biblioteca en cualquier formato.

1.- LECCIÓN MAGISTRAL EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos.

Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.

2.- SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.

3.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESTUDIO DE CASOS PRÁCTICOS. En función de la tipología de las asignaturas, se plantearán problemas numéricos relacionados con la materia de las clases teóricas que se desarrollarán de forma individual o grupal. En el estudio de casos prácticos, el estudiante se enfrenta a un problema concreto que describe una situación de la vida real. Se desarrolla en pequeños grupos de trabajo que deberán analizar los hechos para llegar a una decisión razonada.

4.- PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y/O CLINICAS. En general, las clases prácticas constituyen la forma mediante la cual el estudiante se pone en contacto con la realidad de la ciencia que estudia. Las prácticas se desarrollan en los laboratorios de los departamentos, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los estudiantes, desde los primeros cursos, en el conocimiento de las técnicas de rutina y la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. También se dan a conocer las normas de seguridad y trabajo imprescindibles en todo laboratorio. En las materias con una mayor participación de la clínica, las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los Servicios Hospitalarios. En el caso de las Prácticas Externas éstas se desarrollarán principalmente en las Unidades de Nutrición de los Servicios Hospitalarios y en empresas tanto públicas como privadas relacionadas con la alimentación en sus diferentes aspectos.

5.- PRÁCTICAS DE CAMPO. Dependiendo de la tipología de la asignatura se realizaran prácticas de campo. Constituyen una fuente de información directa, que permitirán habituar al estudiante en la observación de experiencias contextualizadas.

6.- PRÁCTICAS EN SALA DE INFORMÁTICA. Clases prácticas de simulación por ordenador que permiten modificar las condiciones del ensayo y observar cómo ello afecta a los resultados. También se realizan en el aula de informática clases prácticas que requieren el empleo algún paquete de software que servirá como herramienta para la resolución de problemas prácticos tales como la elaboración de dietas.

7.- ANÁLISIS DE FUENTES Y DOCUMENTOS. Esta actividad se organiza en grupos de tamaño variable según el tema y se desarrollarán comentarios de temas concretos y cuestiones de revisión bibliográfica incluidas las búsquedas en las bases de datos.

8.- REALIZACIÓN DE TRABAJOS EN GRUPO. Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente biblioteca en la Facultad y con el apoyo de la red UGR. Existe una vinculación entre la red UGR y la biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la biblioteca en cualquier formato.

9.- REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.

10.- SEGUIMIENTO DEL TFG. Se desarrollan sesiones programadas de asesoramiento individual para el seguimiento del Trabajo de Fin de Grado. Las tutorías de seguimiento son de carácter obligatorio para los estudiantes.

11.- TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso.

12.- PARTICIPACIÓN EN PLATAFORMAS DOCENTES. Constituyen un complemento a la enseñanza presencial. Fomentan la comunicación profesor/estudiante, facilitan el acceso a la información, fomentan el debate y la discusión, permiten el desarrollo de habilidades y competencias, se comparten recursos educativos.

13.- ACCIONES FORMATIVAS RELACIONADAS CON EL TFG. La Facultad organiza actividades formativas de diversa índole dirigidas a la adquisición y mejora de competencias. Estas actividades incluyen talleres prácticos de redacción de trabajos académicos, citación de referencias bibliográficas, técnicas de comunicación verbal y no verbal, organización personal, gestión eficaz del tiempo y mejora de las habilidades para el trabajo.

La relación de ~~procedimientos de enseñanza~~ metodologías docentes a utilizar en el Grado en Nutrición Humana y Dietética propuesto se detalla en la **Tabla 5.1.9**.

TABLA 5.1.9 - ~~PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA, MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y ESTRATEGIAS~~ EVALUATIVAS. METODOLOGIAS DOCENTES.

CLAVE	PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA, MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
PE.1	Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos
PE.2	Seminarios
PE.3	Trabajos en pequeños grupos
PE.4	Aprendizaje basado en problemas
PE.5	Presentación de trabajos
PE.6	Clases prácticas
PE.7	Tutorías en pequeños grupos
PE.8	Tutorías individuales
PE.9	Evaluación

CLAVE	PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA, MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y ESTRATEGIAS EVALUATIVAS. <u>METODOLOGIAS DOCENTES.</u>
<u>PEMD.1</u>	<u>Lección magistral expositiva</u>
<u>PEMD.2</u>	<u>Seminarios y sesiones de discusión y debate</u>
<u>PEMD.3</u>	<u>Resolución de problemas y estudio de casos prácticos</u>
<u>PEMD.4</u>	<u>Prácticas de laboratorio y/o clínicas</u>
<u>PEMD.5</u>	<u>Prácticas de campo</u>
<u>PEMD.6</u>	<u>Prácticas en sala de informática</u>
<u>PEMD.7</u>	<u>Análisis de fuentes y documentos</u>
<u>PEMD.8</u>	<u>Realización de trabajos en grupo</u>
<u>PEMD.9</u>	<u>Realización de trabajos individuales</u>
<u>PEMD.10</u>	<u>Seguimiento del TFG</u>
<u>PEMD.11</u>	<u>Tutorías</u>
<u>PEMD.12</u>	<u>Participación en plataformas docentes</u>
<u>PEMD.13</u>	<u>Acciones Formativas relacionadas con el TFG (talleres sobre bibliografía, como hablar en público, etc)</u>

3) **Sistemas de Evaluación:**

Todo lo relativo a la evaluación se regirá por la normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, de 20 de mayo de 2013.

El sistema de calificación empleado será el establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La evaluación se realizará a partir de las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas y de los exámenes (parciales y finales) en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas. La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia.

La calificación global responderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación, por lo tanto éstas pueden variar en función de las necesidades específicas de las asignaturas que componen cada materia; de manera orientativa, los exámenes de teoría supondrán entre un 50 y un 80% de la calificación final, los de prácticas entre un 10 y un 30% y otros sistemas (seminarios, problemas, asistencia a clase....) entre un 10 y un 30%.

Los sistemas y criterios de evaluación son orientativos y se podrán revisar por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación al inicio de cada curso. Se publicarán en las Guías Docentes correspondientes a cada asignatura.

La valoración del nivel de adquisición por parte de los estudiantes de las competencias conceptuales, procedimentales y actitudinales, anteriormente señaladas, será continua.

En la tabla adjunta se incluyen los criterios generales, aspectos y procedimientos usados para llevar a cabo la evaluación en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.

~~Para llevar a cabo la evaluación en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, se incluyen en la tabla adjunta los criterios generales, aspectos y procedimientos usados:~~

TABLA 5.1.10 - CRITERIOS GENERALES, ASPECTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

CLAVE	CRITERIOS, ASPECTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
SE.1	Exámenes escritos de desarrollo
SE.2	Exámenes escritos de respuesta corta
SE.3	Exámenes escritos tipo test
SE.4	Exámenes orales
SE.5	Exposición de trabajos
SE.6	Presentación de temas
SE.7	Exámenes de prácticas mediante prueba práctico
SE.8	Exámenes de prácticas mediante prueba escrita
SE.9	Exámenes de prácticas mediante prueba oral
SE.10	Elaboración de informe o cuaderno de prácticas
SE.11	Preparación de trabajos en grupo
SE.12	Preparación individual de trabajos
SE.13	Autoevaluación
SE.14	Pruebas de campo
SE.15	Asistencia

CLAVE	CRITERIOS, ASPECTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
SE.1	Exámenes de teoría
SE.2	Exámenes de Prácticas
SE.3	Elaboración y/o exposición de trabajos
SE.4	Asistencias
SE.5	Participación en la plataforma
SE.6	Informe de aprovechamiento sobre las prácticas externas
SE.7	Elaboración de cuaderno de prácticas externas
SE.8	Defensa del TFG
SE.9	Informe del Tutor del TFG
SE.10	Participación en las acciones formativas del TFG

Los contenidos de esta tabla se reflejan posteriormente en cada una de las fichas de las materias/asignaturas, entendiéndose que tienen carácter orientativo y que, según la experiencia que se vaya adquiriendo, podrán modificarse al inicio de cada curso, previa autorización de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación. Los posibles cambios deberán quedar reflejados en las guías docentes correspondientes antes del inicio del curso académico.

4) **Actividades Formativas:**

Las actividades formativas podrán ser presenciales (clases de teoría, clases prácticas, clases de problemas, seminarios y/o exposición de trabajos, realización de exámenes, prácticas de campo, etc.) y no presenciales (estudio de teoría y problemas, preparación y estudio de prácticas, preparación de trabajos, etc.). En general el porcentaje de presencialidad de todas las materias es del 40%, el valor de cada crédito ECTS será de 25 horas. Son excepciones del anterior porcentaje de presencialidad las materias Trabajo Fin de Grado que es del 15%, las Prácticas Tuteladas que es del 95% y las asignaturas optativas Alimentación y Envejecimiento y Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición, que se imparten de manera semipresencial, en ambos casos el porcentaje de presencialidad se reduce al 24%.

Las actividades formativas son orientativas y se podrán revisar por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la Titulación al inicio de cada curso. Se publicarán en las Guías Docentes correspondientes a cada asignatura, garantizando así la transparencia y objetividad de las mismas.

TABLA 5.1.11- ACTIVIDADES FORMATIVAS

CLAVE	ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES Y NO PRESENCIALES
AF.1	Clases presenciales con método expositivo a grandes grupos
AF.2	Clases prácticas/Prácticas Externas
AF.3	Seminarios: Resolución de problemas, debate de temas y exposición de trabajos
AF.4	Evaluación
AF.5	Tutorías individuales para dirección de TFG
AF.6	Tutorías colectivas
AF.7	Acciones Formativas relacionadas con el TFG
AF.8	Estudio y trabajo individual del alumno
AF.9	Preparación y estudio práctico
AF.10	Trabajo en grupo
AF.11	Preparación de trabajos y exposiciones
AF.12	Actividades en plataforma docente

- Distribución del plan de estudios en créditos ECTS (por tipo de materia)**

TABLA 5.1. ~~11~~12- DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación Básica	60.0
Obligatorias	114.0
Optativas	36.0
Prácticas Externas	18.0
Trabajo de Fin de Grado	12
CRÉDITOS TOTALES	240.0

Coordinación de la Titulación de Grado de Nutrición Humana y Dietética:

Los órganos implicados en la coordinación docente son el Decanato a través del Vicedecano/a de Ordenación Académica y ~~Planes de Estudio~~ y la Correspondiente COA o Comisión de Ordenación Académica formada por profesores, personal de administración y servicios y **estudiantes alumnos**. Así mismo, se cuenta con profesores coordinadores de cada curso, tanto de la enseñanza teórica como coordinadores de prácticas, que anualmente se encargan de hacer la programación y planificación de enseñanzas y exámenes.

El órgano encargado de garantizar la coordinación docente de esta titulación es la Comisión de Garantía Interna de la Calidad de la misma. En el punto 9 de esta memoria (relativo al Sistema de Garantía de la Calidad del título), se ~~explica y~~ documentan los mecanismos a través de ~~la cual~~ **los cuales** se asegura la coordinación docente. En el Procedimiento 1 del SGC del título ("Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado") se detalla la sistemática a seguir para la recogida y análisis de información sobre distintos aspectos que inciden en la coordinación docente, así como para la toma de decisiones de mejora de dicha coordinación. ~~(ver páginas 121 y 122 de esta memoria)~~

Los procedimientos de información son a través de la Guía de la Facultad pero fundamentalmente a través de la página web donde se puede consultar: el calendario oficial, las guías de las diferentes asignaturas así como la planificación anual tanto de actividades como de pruebas o exámenes.

Idioma del grado

Las clases se impartirán en español.

Competencia lingüística

De acuerdo con el Consejo Andaluz de Universidades, los estudiantes deberán acreditar su competencia en una lengua extranjera para obtener el título de grado. El nivel que debe acreditar será, al menos, un B1 de los establecidos en el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

5.2. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

En relación a la movilidad debemos diferenciar en el alumnado dos tipos: los estudiantes de la Universidad de Granada que van a otras Universidades para realizar parte de sus estudios y los estudiantes que vienen a realizar parte de sus estudios a nuestra Universidad.

⇒ **ORGANIZACIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS:**

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es el responsable de la movilidad estudiantil, en tres campos diferentes: estudiar en el extranjero, prácticas en el extranjero y prácticas en el ámbito de la Cooperación y el Desarrollo. Es esta Oficina la que realiza los convenios con todas las Universidades extranjeras a propuesta de los diferentes centros universitarios.

• **PROGRAMAS INTERNACIONALES:**

La UGR, a través del Vicerrectorado y la Oficina de Relaciones Internacionales, ofrece a los estudiantes de grado y postgrado matriculados en nuestra universidad, diferentes programas de movilidad, de intercambio, y de proyectos de prácticas y periodos de estudio e investigación, en una extensa relación de instituciones de enseñanza superior de todo el mundo. La información completa de estos programas puede encontrarse en la página web (<http://www.ugr.es/local/ofirint>)

• **PROGRAMA LLP/ERASMUS:**

Convocatoria anual de movilidad de estudiantes europeos de un mínimo de 3 meses y un máximo de 12 meses, con más de 500 centros universitarios de toda Europa. Se puede participar a partir del segundo curso de grado y en postgrado, cumpliendo las condiciones establecidas en la convocatoria anual en cuanto a Centro, ciclo, especialidad y curso señalados en cada uno de los destinos. La oferta anual de plazas disponibles supera las 2.000. La gestión y desarrollo de los acuerdos bilaterales corresponde a los responsables de relaciones internacionales o coordinadores del programa en los Centros. La Oficina de Relaciones Internacionales de la UGR coordina la ejecución de la convocatoria y la relación con la Agencia Nacional Erasmus (www.europa.int.eu/comm/education/socrates.html); (www.mec.es/consejou/erasmus/index.html).

El plazo de solicitud, una vez realizada la convocatoria para el siguiente curso académico, se sitúa entre enero y febrero. La UGR reconoce los estudios cursados en este programa, según el acuerdo que se establece entre los responsables académicos de los Centros y el estudiante, previo al inicio de sus estudios en la universidad de destino, y conforme a los criterios y normas específicas de convalidación y reconocimiento aprobadas por los órganos colegiados de cada Centro.

La Agencia Nacional Erasmus y el Ministerio de Educación y Ciencia aportan unas ayudas a los gastos de las estancias. Por otra parte la UGR y la Junta de Andalucía desarrollan programas de ayudas complementarias, en función de la renta. Algunos Ayuntamientos ofrecen ayudas a los estudiantes de sus municipios.

Los estudiantes beneficiarios en cursos anteriores de una ayuda Erasmus pueden solicitar de nuevo la movilidad sin ayuda económica, como estudiantes de Libre Intercambio, previa aceptación de la UGR y la universidad de destino. Estos estudiantes disfrutarán del resto de las condiciones del Programa Erasmus (<http://www.ugr.es>); (<http://www.ugr.es/local/ofirint>); (www.mec.es/consejou/erasmus/index.html).

• **PROGRAMAS DE INTERCAMBIO DE LA UGR:**

La UGR desarrolla un gran número de programas de intercambio con universidades y otras instituciones académicas de Europa, EEUU, Canadá, Australia, América Latina, Países Árabes, Asia. Los Programas de Intercambio se ofrecen, con distintos periodos de estancia, a todos los estudiantes de grado y postgrado matriculados en la UGR. Cada convenio bilateral suscrito por la UGR determina las condiciones y procedimiento para los intercambios acordados. La Oficina de Relaciones Internacionales convoca anualmente, en coordinación con los Centros, las plazas ofertadas. Las convocatorias están abiertas a todos los estudiantes o bien son para áreas de estudio y especialidades concretas. Los estudiantes beneficiarios estarán exentos del pago de derechos de matrícula en la universidad de destino y podrán obtener ayudas complementarias cuando así lo contemple la convocatoria.

• **RECONOCIMIENTO ACADÉMICO:**

Los estudios de grado cursados en un programa de intercambio tendrán reconocimiento académico. Para ello, se requiere establecer y firmar el documento de "Contrato de Estudios/Reconocimiento Académico de Programas de Intercambio" entre el responsable académico del Centro y el estudiante. La UGR establece las normas generales aplicables a los programas de intercambio y su representación institucional. Los Centros aprueban las normas y criterios específicos para sus reconocimientos académicos. Para los estudios de postgrado la documentación exigida y los procedimientos de matrícula y reconocimiento dependerán de las normas de cada programa de doctorado o máster.

- OTROS PROGRAMAS INTERNACIONALES:

- Grupo Coimbra:

La UGR pertenece al Grupo de treinta y siete universidades históricas de Europa, localizadas en ciudades no capitales. Algunos de sus programas de cooperación para estudiantes de la UGR son:

- . Hospitality Scheme. Programa de movilidad con Países del Sudeste de Europa hacia Universidades del Grupo Coimbra.
- . Split Winter School.
- . Movilidad de Estudiantes de Doctorado dentro del Grupo Coimbra (www.coimbra-group.be)
- . Movilidad de PAS (bolsas de viaje)

- Redes en América Latina:

La AUIP, Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado a la que pertenece la UGR, convoca anualmente para los miembros de la asociación ayudas a la movilidad de estudiantes de postgrado, tanto a nivel nacional como a nivel andaluz (www.auiip.org).

La UGR pertenece al Grupo Tordesillas, que colabora con la AECEI para la convocatoria de becas para españoles en las universidades brasileñas del grupo (www.grupotordesillas.org).

- Programas de la AECEI:

La UGR tiene suscrito un plan operativo con la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECEI) para el apoyo a programas y ayudas a estudiantes de postgrado. Anualmente se convocan las Becas MAE-AECEI, con becas para españoles para estudios de lengua y postgrado, doctorado y postdoctorado en el exterior (www.aeci.es).

- Otros Programas de la Unión Europea:

La UE convoca diferentes programas de cooperación internacional en los que participa la UGR. Algunos de estos programas son: ALFA, TEMPUS, LEONARDO, INTERREG, etc. Las direcciones de la UE para sus programas de cooperación internacional, pueden encontrarse en la página web (www.europa.eu.int/comm/des.es.htm).

La UGR participa en la convocatoria europea del ERASMUS MUNDUS, para la realización de Máster europeos y de terceros países (www.europa.eu.int/comm/education/programmes/mundus/index_en.html).

Otro programa en el que la UGR es participante activo es el ERASMUS MUNDUS COOPERATION WINDOWS. Actualmente, la Universidad forma parte de un consorcio formado por instituciones europeas y jordanas para el diseño de un programa de cooperación académica.

Financiado por el Programa Leonardo da Vinci de la UE, el Proyecto ARGO concede becas para prácticas en empresas europeas de titulados universitarios (www.becasargo.net/) y (<http://fomento.ugr.es/empleo/portada.htm>).

La información completa de todos los programas internacionales y convocatorias puede encontrarse en nuestra página web (www.ugr.es/local/ofirint).

Centro de Iniciativas y Cooperación al Desarrollo (CICODE): Organiza actividades de acción social y ayuda al desarrollo. Anualmente convoca proyectos de cooperación internacional al desarrollo. Web: (www.ugr.es/local/veu) y e-mail: coopera@ugr.es

Centro de Promoción de Empleo y Prácticas: Gestiona los programas de prácticas en empresas extranjeras. Web: (<http://fomento.ugr.es/empleo/portada.htm>).

Asociación de Servicios al Estudiante Erasmus: Ofrece servicios de información, asesoramiento y ayuda al estudiante internacional y promueve la realización de actividades que mejoren la integración en la Universidad y en la ciudad de los estudiantes extranjeros.

Universidades con las que la UGR ha establecido acuerdos de colaboración para el intercambio de estudiantes. Más de 500 Instituciones de Enseñanza Superior Europeas, para los Programas LLP/Erasmus, de Libre Intercambio, Lectorados y de Movilidad en Europa. En otros países, con Programas Bilaterales de Intercambio y Lectorados, con: EE.UU., Canadá, Australia, Rusia, Polonia, Estonia, Ucrania, Eslovaquia, República Checa, Serbia y Montenegro, Marruecos, Egipto, Jordania, Yemen, Túnez, Brasil, México, Perú, Chile, Colombia, Cuba, Japón, Israel, China.

– Programa Sicue/Séneca:

El Programa SICUE (Sistema de Intercambio de Centros Universitarios Españoles) trata de fomentar la movilidad de estudiantes entre universidades españolas, pudiendo realizar estancias de entre cuatro a nueve meses en otra universidad para continuar los estudios que realiza en su universidad de origen.

Las becas Séneca constituyen la ayuda económica al programa SICUE. Para solicitarlas, los alumnos deberán haber superado 60 créditos en carreras de ciclo corto o 120 en las de ciclo largo (dentro del plazo de solicitud) y que tengan una media de expediente académico igual o superior a 1,5. El importe de las becas es de 480 € mensuales más 120 € como ayuda única de viaje. El plazo de presentación de solicitudes para el Programa de Movilidad SICUE se establece en cada convocatoria, habiéndose llevado a cabo esta última durante el mes de febrero, y la presentación de solicitudes para optar a la Beca Séneca se realiza sobre abril del mismo año. La información y solicitudes se llevan a cabo en el Vicerrectorado de Estudiantes de la Universidad de Granada (www.mecd.es) y web (www.ugr.es/~satm).

– Programa Sócrates/Erasmus:

Este programa está orientado a favorecer la cooperación europea en materia de educación, y el capítulo que os puede interesar es el que se refiere a la movilidad de estudiantes en el ámbito de la enseñanza superior.

⇒ **PROGRAMAS DE MOVILIDAD EUROPEA:**

En la Oficina de Relaciones Internacionales de la Universidad de Granada, y en las distintas oficinas de Relaciones Internacionales de los centros, se pueden encontrar las instituciones de la Unión Europea con las que la Universidad de Granada ha establecido convenios. Fuera de la Unión Europea existen convenios con los siguientes países: Islandia, Noruega, Rumanía, Bulgaria y Suiza.

Las estancias son de entre 3 y 12 meses. El importe de las ayudas lo fija la Agencia Nacional Erasmus, entendiendo que éstas no pretenden cubrir todos los gastos del estudiante durante el período de estudio en el extranjero. La concesión de estas ayudas no supone la reducción ni la suspensión de la Beca del Estado. Para solicitar estas ayudas hay que ser alumnos de la Universidad de Granada y haber finalizado al menos el primer curso y superar una prueba lingüística, según el país elegido. La selección se hará por expediente académico. La Junta de Andalucía y la propia Universidad de Granada desarrollan también programas de ayudas complementarias al fijado por la Agencia Nacional Erasmus. Las solicitudes se recogen y presentan en la Oficina de Relaciones Internacionales. El plazo de solicitud es entre los meses de enero y febrero. Las solicitudes de la ayuda fijada por la Universidad se presentan en el Secretariado de Becas de la misma.

⇒ **MOVILIDAD NACIONAL:**

Con el objeto de brindar a los estudiantes la posibilidad de cursar parte de sus estudios en una universidad distinta a la suya, la Universidad de Granada integra junto con otras universidades españolas integran la CRUE y han establecido un programa de movilidad de estudiantes denominado Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles (SICUE). Este programa de movilidad permite a los estudiantes realizar una parte de sus estudios en otra universidad distinta a la suya, con garantías de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular. Las distintas posibilidades de intercambio hacen posible que el universitario experimente sistemas docentes distintos, así como aspectos sociales y culturales de otros lugares.

Los estudiantes pueden solicitar la movilidad en función de las plazas ofrecidas por su universidad de origen. Éstas se publican entre los meses de enero y marzo de cada año y son el resultado de la firma de Acuerdos Bilaterales entre las distintas universidades.

El Programa SICUE es apoyado por varios tipos de becas, entre las cuales se encuentra el Programa español de ayudas para la movilidad de estudiantes "Séneca" del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y otro tipo de ayudas otorgadas por Comunidades Autónomas e instituciones públicas o privadas.

El Programa SICUE es coordinado en la Universidad de Granada por el Vicerrectorado de Estudiantes (Servicio de Asistencia al Estudiante-Ventanilla Programa SICUE-SÉNECA). Su función es la de informar al estudiante y tramitar la documentación necesaria, relacionada con el aspecto administrativo. Los alumnos que hayan obtenido plazas de movilidad según SICUE pueden optar a becas SÉNECA. Además cada centro universitario tiene un responsable que se encarga de asesorar y ayudar a los estudiantes, fundamentalmente en el aspecto académico.

⇒ **CONVENIOS ESPECÍFICOS DE LA FACULTAD DE FARMACIA:**

- Programa Sicue/Séneca. Con las Universidades de Alicante, Navarra, País Vasco, Valencia, y Zaragoza (Campus de Huesca), Autónoma de Madrid, Barcelona, CEU San Pablo (Madrid), Complutense de Madrid, Pablo Olavide (Sevilla), Santiago de Compostela y Valladolid.

⇒ **INFORMACIÓN Y SEGUIMIENTO:**

Los estudiantes pueden obtener información de todos los programas mediante los folletos distribuidos, la página *web*, la atención personalizada en la Oficina de Relaciones Internacionales y las numerosas sesiones informativas.

La selección de los alumnos la realiza el Vicerrectorado aplicando criterios relacionados con resultados académicos, conocimiento lingüístico, motivación y aptitud. Asimismo la Universidad de Granada a través de su Centro de Lenguas Modernas oferta curso de diferentes idiomas y de diferentes niveles para los alumnos que se van al extranjero.

⇒ **ORGANIZACIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROCEDENTES DE OTRAS UNIVERSIDADES:**

El alumno proveniente de otras universidades para estudiar en la Universidad de Granada acude en primer lugar a la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) donde se le presta todo el asesoramiento y ayuda necesaria para su estancia en la ciudad. Existe una guía *on-line* con toda la información necesaria para los estudiantes que llegan a nuestra ciudad. En esta oficina es donde se le proporciona al estudiante la documentación necesaria para posteriormente poder matricularse en el centro de destino. Es pues la ORI la encargada de matricular a los estudiantes de acogida en cursos de idioma castellano en caso de ser necesario para una mayor integración.

Una vez que el alumno llega al centro, realiza la matrícula de las asignaturas que vaya a cursar, recibiendo el asesoramiento del subdirector encargado de relaciones internacionales. Posteriormente, es derivado al coordinador de Estudiantes de Intercambio de los estudios elegidos para que les ayude en la integración de las actividades académicas. Al comienzo del curso académico el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales organiza unas jornadas de acogida para los estudiantes recibidos.

SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN Y RECONOCIMIENTO

Estudiantes de la Universidad de Granada que salen a otras Universidades

Una vez el estudiante es oficialmente beneficiario de un Programa de movilidad, se elabora un acuerdo de estudios en el que figura la correspondencia entre las materias que serán cursadas en el centro de destino y las matriculadas en centro de origen. Dicho acuerdo es firmado por el estudiante y los representantes institucionales de los Centros de destino y origen. La firma de dicho acuerdo condiciona el abono de la ayuda de movilidad. El acuerdo puede ser modificado con acuerdo de las partes implicadas. El personal administrativo del Centro comprueba que los datos de matrícula del alumno concuerda con los que figuran en el acuerdo y guarda una copia de dicho documento en el expediente del alumno. Una vez finalizado su periodo de estancia, en la secretaría del Centro se reciben las calificaciones del alumno saliente (enviadas por los centros de destino) y se procede al reconocimiento de las calificaciones obtenidas usando los acuerdos de calificación europea siguiendo la normativa vigente. Dichas calificaciones quedan recogidas en un acta que es aprobada por la Comisión SICUE/SENECA- SOCRATES-ERASMUS.

Estudiantes procedentes de otra Universidad.

Los estudiantes procedentes de otras Universidades se inscriben en aquellas materias que soliciten de nuestro Centro, recibiendo la asesoría pertinente en cuestiones académicas y prácticas. Una vez formalizada la inscripción se les incluye en los sistemas de adjudicación de prácticas de laboratorio, acceso a plataformas virtuales de docencia, biblioteca y aulas de informática.

Los estudiantes participan en las mismas actividades que los alumnos de la Universidad de Granada y mediante una lista de distribución son avisados de todas las actividades que pudieran interesarles. Asimismo, se favorece la creación de redes sociales en las que participen estudiantes del Centro que ya disfrutaron o que solicitan participar en acciones de movilidad.

Una vez finalizada la estancia, la Universidad de Granada emite un certificado con las calificaciones del estudiante que es remitido a su Centro de origen.

Mecanismos de seguimiento

Los estudiantes salientes permanecen en contacto con el responsable académico durante su estancia. Asimismo, al regreso del periodo de estancia, el estudiante elabora un informe según el modelo proporcionado por la Universidad de Granada, en el que se recoge diferentes ítems relacionados con los programas de movilidad (información, financiación, reconocimiento de estudios, alojamiento...) ayude a la mejora del sistema.

6.1. Profesorado

Los datos que a continuación se presentan muestran claramente la composición de la actual plantilla de profesorado con dedicación a la diplomatura de Nutrición y Dietética. Estos datos muestran una elevada cualificación de la plantilla, tanto en experiencia docente como investigadora, con un elevado porcentaje de profesorado perteneciente a los cuerpos docentes universitarios (79.0%) y con un dominio claro de las figuras de profesorado con vinculación permanente (90.3%).

TABLA 6.1.1 - PROFESORADO

CUERPO DOCENTE	
Profesores Catedráticos	6
Profesores TU / CEU / TEU	43
⇒ Total de profesorado de los cuerpos docentes universitarios	49 (79.0%)
Profesores Contratados Doctores y Colaboradores	7
⇒ Total de profesorado laboral con vinculación permanente	7 (11.3%)
Profesores Ayudantes Doctores	3
Profesores Asociados	3
⇒ Total de profesorado laboral-administrativo sin vinculación permanente	6 (9.7%)
⇒ Total profesorado vinculado a titulación	62
Porcentaje de doctores respecto profesorado dedicación completa	96.7%
EXPERIENCIA DOCENTE	
más de 10 años (más de 2 quinquenios)	57
entre 5-10 años (de 1 a 2 quinquenios)	4
menos de 5 años	1
Experiencia docente media del profesorado con docencia en la titulación (en años)	20.47
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
3 sexenios	20.0%
2 sexenios	30.0%
más 10 años de experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	30.0%
Entre 5-10 años experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	10.0%
menos 5 años de experiencia investigadora en ciencias de la salud no reconocida en sexenios	10.0%

En la siguiente tabla se indica el área o ámbito de conocimiento del personal docente que impartirá el Grado de Nutrición Humana y Dietética.

ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº DE PROFESORES	CARGA TOTAL	%
ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA	2	5,25	1,56%
BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II	5	19,50	5,80%
DERECHO ADMINISTRATIVO	1	6,00	1,79%
DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES	1	6,00	1,79%
ENFERMERÍA	3	13,50	4,02%
ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA	2	4,50	1,34%
FARMACOLOGÍA	2	4,50	1,34%
FISIOLOGÍA	5	18,00	5,36%
FISIOTERAPIA	2	4,50	1,34%
HISTOLOGÍA	2	5,25	1,56%
MEDICINA	3	27,25	8,11%
MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA	2	9,00	2,68%
MICROBIOLOGÍA	5	14,50	4,32%
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	16	125,00	37,20%
OBSTETRICIA Y GINECOLOGÍA	1	4,50	1,34%
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	2	6,00	1,79%
PARASITOLOGÍA	2	7,00	2,08%
PEDIATRÍA	2	16,75	4,99%
PSIQUIATRÍA	2	7,50	2,23%
QUÍMICA FARMACÉUTICA Y ORGÁNICA	2	12,00	3,57%
QUÍMICA FÍSICA	2	12,00	3,57%
RADIOLOGÍA Y MEDICINA FÍSICA	2	7,50	2,23%
		336,00	100,00%

El número de áreas de conocimiento implicadas en la titulación actual (21 áreas de conocimiento), que cubren una oferta de 190 créditos, garantiza el suficiente potencial de plantilla para realizar sin excesivos problemas la transición de una titulación de 3 años a un grado de 4 años.

Como queda puesto de manifiesto en la información anterior, en los departamentos involucrados en la docencia de la actual Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética en Granada hay personal docente suficiente para llevar a cabo la docencia que se propone en este anteproyecto presentado a verificación del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Así mismo, la adecuación del profesorado queda sobradamente probada por su trayectoria docente e investigadora reflejada en el número de quinquenios, de tramos autonómicos y de tramos de investigación.

6.2. Otro personal

En relación con el personal de administración y servicios, a continuación se presentan los datos relativos al personal adscrito a la Facultad de Farmacia.

TABLA 6.2.1 - PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)

DECANATO Y SECRETARÍA	
Administrador	1
Administrador adjunto Jefe Sección Adjunto	1
Jefe Negociado asuntos económicos Responsable de Gestión	1 2
Responsable Departamentos Jefe Sección Unidad de Atención Departamental	1
Responsable de Practicas Responsable Negociado Dirección	1
Administrativos Responsable Negociado Secretaría	2 3
Auxiliares Administración Puesto Base Secretaria	5 3
CONSERJERÍA	
Encargado de Equipo de Conserjería	2
Técnico Especialista de Medios Audiovisuales	1 2
Técnico Auxiliar de Servicios de Conserjería	1 9
Técnico Auxiliar de Mantenimiento	1
DEPARTAMENTOS	
Responsable de Negociado	1 15
Administrativo T.G.M. Apoyo Docencia en Investigación DUE	1
Personal Laboral—Grupo I Técnico Superior apoyo a la docencia en investigación (Jardines Botánicos)	2 1
Personal Laboral—Grupo II Técnico Superior apoyo a la docencia en investigación (Instalaciones Radiactivas)	1
Personal Laboral—Grupo III Técnico Especialista Laboratorio	18 15

Queda puesto de manifiesto que se dispone de personal de administración y servicios suficiente para llevar a cabo la docencia que se propone en este anteproyecto presentado a verificación del nuevo Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

7.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

Los servicios, recursos materiales, infraestructuras y equipamientos que se describirán a continuación ponen de manifiesto que se dispone de los recursos materiales y servicios que se necesitan para el adecuado desarrollo del Plan de Estudios del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Granada. Además, éstos se ajustan a los criterios de accesibilidad universal recogidos en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de Igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, así como los recogidos en las demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes.

La Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada cuenta con las infraestructuras necesarias para la impartición de la vigente diplomatura de Nutrición Humana y Dietética, así como de un Programa de Posgrado correspondiente al Máster de Nutrición Humana. Las actuales infraestructuras posibilitan el acceso del número de alumnos descritos en la puesta en marcha del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UGR. En este, los alumnos pueden realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tienen acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, pueden realizar consultas entre ellos mismos y tienen acceso a la bibliografía y las direcciones de *internet* relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Asimismo, la Universidad de Granada va a comenzar a construir un nuevo Campus de Ciencias de la Salud en el que está incluido un edificio nuevo para la Facultad de Farmacia. En dicho Campus está prevista la ampliación de todas nuestras instalaciones así como la incorporación de nuevas unidades y equipamientos.

Para el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, la actual estructura contempla los siguientes aspectos:

TABLA 7.1.1 – AULAS

AULA	UBICACIÓN	CAPACIDAD	MEDIOS
I	Planta 0 → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
II	Planta 0 → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
III	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
IV	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
V	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
VI	Planta 1ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
VII	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
VIII	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
IX	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
X	Planta 2ª → Zona A	216	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
XI	Planta -1 → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
XII	Planta 0 → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla
XIII	Planta 2ª → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Eléctrica, Internet, Ordenador, Pantalla

XIV	Planta 2ª → Zona A	64	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet
XV	Planta 3ª → Zona B	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet, Aire Acondicionado
XVI	Planta 3ª → Zona A	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Digital, Internet
XVII	Planta 4ª → Zona B	40	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet, Aire Acondicionado, Televisión
XVIII	Planta 4ª → Zona A	72	Proyector, Retroproyector, Ordenador, Pantalla Eléctrica, Internet, Aire Acondicionado

TABLA 7.1.2 - SALAS DE INFORMÁTICA

AULA	UBICACIÓN	PUESTOS
Informática Hall A	Planta 1ª Zona A	33
Informática Hall B	Planta 1ª Zona A	31
Seminarios	Planta 1ª Zona A	25
M-30	Planta 2ª M-30	25
TOTAL DE PUESTOS		114

Obs.: Todas las salas de Informática disponen de pantalla de proyección eléctrica y proyector así como sistemas de aire acondicionado, alarma, cerraduras de seguridad y sistema de videovigilancia desde el Centro de Informática.

TABLA 7.1.3 - SALONES DE ACTOS

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	PUESTOS	MEDIOS
Aula magna	Planta 0 Zona A	500	Proyector Alta Calidad, Internet, Retroproyector, Ordenador P-IV , Pantalla Principal, Pantalla Lateral, Megafonía Completa, Micrófono de Solapa, Micrófonos Inalámbricos
Salón Grados	Planta 1ª Zona A	60	Pantalla eléctrica, Ordenador P-IV , Proyector, Retroproyector, Internet, Videoconferencia, Monitores individuales en mesa de presidencia
Sala de Juntas	Planta 1ª Zona A	25	Pantalla, Proyector, Ordenador, Internet

Obs.: Todos los salones disponen de aire acondicionado y se adaptan a todo tipo de eventos. (Congresos, Cursos, Conferencias, Tesis, Reuniones). Todas las aulas, salas de informática y salones son atendidos por personal cualificado encuadrado en el servicio de conserjería.

TABLA 7.1.4 - LABORATORIOS DE PRÁCTICAS COMUNES

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	MEDIOS
Multidisciplinar 1	Planta 0 Zona A	
Multidisciplinar 2	Planta 0 Zona A	
Multidisciplinar 3	Planta -2 Zona B	

TABLA 7.1.5 - LABORATORIOS EN DEPARTAMENTOS

DEPARTAMENTO	UBICACIÓN	PRÁCTICA	INVESTIGACIÓN
Bioquímica	Planta 4ª Zona B	2	1
Química Inorgánica	Planta 4ª Zona B	2	1
Nutrición y Bromatología	Planta 4ª Zona B	2	2
Química Físicoquímica	Planta 4ª Zona B	2	1
Fisiología Animal	Planta 4ª Zona B	2	2
Edafología	Planta 4ª Zona B	1	1
Tecnología Farmacéutica	Planta 4ª Zona B	2	2
Fisiología Vegetal	Planta 4ª Zona B	2	1
Botánica	Planta 4ª Zona B	2	1
Unidad de Radiofarmacia	Planta 4ª Zona B	1	3
Parasitología	Planta 4ª Zona B A	2	1
Microbiología	Planta 4ª Zona B A	2	3
Química Orgánica	Planta 4ª Zona B A	2	1
Química Farmacéutica	Planta 4ª Zona B A	2	2
Farmacología	Planta 4ª Zona B A	2	2
Medicina Preventiva y Salud Pública	Planta 4ª Zona B A	1	1

Obs.: Todos los departamentos disponen del personal cualificado y especializado para el buen funcionamiento del mismo y el apoyo a la docencia que imparten.

TABLA 7.1.6 - OTRAS DEPENDENCIAS Y SERVICIOS

DEPENDENCIA	UBICACIÓN	OBSERVACIÓN
Museo Prof. José Mª Suñé Arbussá	Dpto. Historia (Planta 5ª Zona A)	Contiene una completa colección de instrumentos, documentos y reliquias farmacéuticas
Museo de Instrumentación Científica Don Prof. Jesús Thomas Gómez	Dpto. Química Físicoquímica (Planta 2ª Zona B)	Contiene una gran variedad de instrumentación científica de épocas antiguas
Herbario		
Salas Unidad de Radiofarmacia y Microscopía Electrónica	Planta -2 Zona B	Para ayuda a la Investigación
Sede del Centro de Instrumentación Científica (Sala de Microscopía y Cromatografía)	Planta -2 Zona B	Para ayuda a la Investigación
Sala de Cata Multidisciplinar	Planta -2 Zona B	Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos
Aula de Farmacia	Planta -2 Zona B	
Sala Destilador Agua	Planta 0 Zona A	Agua Destilada y/o Bidestilada
Sala Destilador Agua	Planta 4ª Zona B	Agua destilada

Sala Envases Plásticos Almacén	Planta -2	Zona B	
Taller	Planta 4ª	Zona B	
Invernadero	Terraza	Zona B	
Cafetería - Comedor	Planta 0	Zona A	Self-Service con variedad de menús, Platos Combinados, Comedor Club Gastronómico
Fotocopiadora	Planta 0	Zona A	Fotocopiadoras, multicopistas, ordenadores con internet, encuadernaciones, plastificados
M-30	Planta 2ª		Pasillo adaptado con mesas y puntos de luz para zona de estudio disponible para el alumnado de lunes a domingo. Capacidad 200 puestos
Biblioteca	Planta 2ª	Zona A	Cuenta con unas 31.637 monografías y 868 publicaciones periódicas
Sala de Lectura	Planta 2ª	Zona A	Cuenta con 200 puestos de estudio. Aire Acondicionado. Aislamiento acústico
Sala de Consulta	Planta 2ª	Zona A	Cuenta con 80 puestos de estudio. Ordenadores de consulta. Aire acondicionado. Aislamiento acústico. Alarma
Hemeroteca	Planta 2ª	Zona A	Dispone de 15 puestos de trabajo. Aire acondicionado
Revista Ars Pharmaceutica	Planta 2ª	Zona A	
Asociación de Antiguos Alumnos	Planta -1 0	Zona B	
Academia Iberoamericana de Farmacia	Planta 3ª	Zona A	
Servicio de Deportes	Planta 0	Zona A	Torneos internos, nacionales y organizados por la UGR
Bunker Residuos	Exterior		Almacena todos los bidones y envases de residuos debidamente etiquetados hasta su recogida por la empresa encargada
Puntos Limpios			Recogida de tóner, papel, aceite, ropa, vidrio, envases, pilas, móviles y accesorios, material informático
Asociación de Estudiantes	Planta 1ª	Zona A	Los alumnos disponen de una sala común donde realizan las tareas de asociacionismo. Disponen de ordenadores con internet, impresora, teléfono, aire acondicionado

TABLA 7.1.7 - OTROS SERVICIOS

La facultad dispone de sistema de calefacción por *gas-oil*.

Dispone de aire acondicionado en gran parte de sus instalaciones.

El sistema de Red *Wifi* permite conectar a Internet desde cualquier punto de la facultad.

Dispone de 2 zonas de *Parking* con acceso a través de tarjetas magnéticas con capacidad para 100 vehículos (2 plazas para minusválidos).

La facultad dispone de la infraestructura necesaria para el acceso a la misma y a todas sus dependencias al personal discapacitado.

Dispone de salidas de emergencia, alarmas de evacuación, sistemas contra incendios y un plan de emergencia con los equipos necesarios.

La Facultad de Farmacia tiene el certificado ISO de calidad.

La Escuela de Análisis Clínicos dispone de laboratorio de Prácticas, laboratorio de Microscopía y Secretaría. Además del Máster que imparte, organiza varias veces al año unas campañas de analíticas completas al personal de la Universidad.

El Club de senderismo organiza periódicamente excursiones por distintos parajes de la ciudad en los fines de semana.

El Club gastronómico "LA REBOTICA" organiza reuniones gastronomitas donde el personal del propio club elabora distintos menús y los degustan en el comedor "PACO FIDALGO" que está situado en la cafetería de la facultad.

La facultad elabora cada año una completa guía de la misma dirigida principalmente al alumnado donde se puede encontrar toda la información necesaria tanto en referencia al plan de estudios como de todos los servicios de que dispone el centro.

~~Del mismo modo, anualmente, y dirigido por el decanato, se edita un anuario a modo de recordatorio del curso anterior con fotografías de los actos más relevantes del mencionado curso.~~

La legislación y acuerdos institucionales vigentes a través de la Ley General de Sanidad 14/1986 en su Título 6 "De la docencia y la investigación", el concierto entre la Junta de Andalucía y la Universidad de Granada para la utilización de las instituciones sanitarias en la investigación y la docencia (BOJA nº 80, de 13 de julio de 1999) y el Acuerdo de 4 de marzo de 2008, del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía para la modificación del Convenio Marco entre Consejería de Salud y las Universidades Andaluzas (BOJA Nº 54, de 18 de marzo 2008) garantizan la puesta en marcha de dispositivos de formación práctica del alumnado del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética. A continuación se detalla la relación de instituciones, tanto públicas como privadas, con las que la Universidad de Granada tiene convenio para la materialización de este apartado:

⇒ **PROVINCIA DE ALMERÍA**

Servicios Geriátricos de Almería, S. L. (Gerial)

Residencia de Mayores La Purísima

Residencia Virgen del Saliente

Cocina Central Eurest

⇒ **PROVINCIA DE CÁDIZ**

Hospital General de Jerez

⇒ **PROVINCIA DE CÓRDOBA**

Hospital San Juan de Dios

Hospital Reina Sofía

Hospital Comarcal de Pozoblanco

⇒ **PROVINCIA DE GRANADA**

Colegio Mayor Albaicín

Residencia de Mayores "María Zayas"

Patronato Municipal de Deportes. Centro de Medicina Deportiva

Residencia de Mayores Manuel Alfaro

Instituto de Nutrición y Tecnología de Los Alimentos

ADANER

Hospital Universitario Virgen de las Nieves

⇒ **PROVINCIA DE JAÉN**

Residencia de Mayores Los Leones

Residencia de Mayores Francisco Ortiz

Hospital San Agustín (Linares)

Complejo Hospitalario de Jaén

⇒ **PROVINCIA DE MÁLAGA**

Cocina Central Eurest (Málaga Aeropuerto)

Cocina Central Eurest (Málaga Capital)

Colegio Los Boliches
Colegio Pablo Picasso
Colegio El Pinar
Hospital Universitario Virgen de La Victoria
Hospital Carlos Haya

⇒ **PROVINCIA DE MURCIA**

Hospital Román Alberca
Residencia de Mayores el Campito
Hospital Virgen del Rocío

⇒ **MELILLA**

Residencia 3ª Edad Imsero Melilla

En resumen, las infraestructuras de la facultad y los medios de los que se dispone garantizan sin problemas la adecuada implantación de nuevo Grado en Nutrición Humana y Dietética que se propone en esta memoria.

7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

La Universidad de Granada va a comenzar a construir un nuevo Campus de Ciencias de la Salud en el que está incluido un edificio nuevo para la Facultad de Farmacia. En dicho Campus está prevista la ampliación de todas nuestras instalaciones así como la incorporación de nuevas unidades y equipamientos, lo cual redundará en un incremento de la calidad de las instalaciones actuales.

La previsión en cuanto a aulario del nuevo edificio para las titulaciones de Ciencias de la Salud, dentro del Campus de Ciencias de la Salud, incluye 16 aulas para grupo grande (adquisición competencias sobre conocimiento), 20 aulas para grupo pequeño (formación en competencias para adquisición de habilidades profesionales), 4 aulas para dinámica grupal, 4 aulas de informática.

Asimismo, la Universidad de Granada contribuye, en la medida de sus posibilidades, al mantenimiento y mejora de la dotación docente de la facultad a través de los diferentes programas del plan propio de docencia.



8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación

TABLA 8.1.1 - TASAS DE GRADUACIÓN, DE ABANDONO Y DE EFICIENCIA

TASA DE GRADUACIÓN	74.0 %
TASA DE ABANDONO	9.0%
TASA DE EFICIENCIA	75.0%

TABLA 8.1.2 - FÓRMULA DE CÁLCULO PARA LAS TASAS DE GRADUACIÓN, DE ABANDONO Y DE EFICIENCIA

Tasa de Graduación: 74.0%	Fórmula de Cálculo = $(b/a)*100$ b: nº de alumnos de (a) graduados en el curso x; a: nº de alumnos de nuevo ingreso en el curso x-n+1; x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador; n: número de años de duración prevista del Plan de Estudios.
Tasa de Abandono: 9.0%	Fórmula de Cálculo = % de alumnos de a que no se matriculan en los dos últimos cursos (x y x-1) a: nº de alumnos de nuevo ingreso en el curso x-n+1; x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador.
Tasa de Eficiencia: 75.0%	Fórmula de Cálculo = $(N^{\circ} \text{ total de créditos superados por los estudiantes en el curso x} / \text{total de créditos que se han necesitado matricular}) * 100$ Con este indicador se pretende ver cuanto le cuesta al alumno superar los créditos del plan de estudios. x: curso anterior al que se realiza la medición del indicador.

Justificación de las estimaciones realizadas.

El análisis de la tendencia de los valores alcanzados por estos indicadores en los últimos años en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética de la UGR, así como los acuerdos de esta Universidad en relación a los mismos, han sido los referentes de las estimaciones propuestas.



TABLA 8.1.3 - INDICADORES DE LOS RESULTADOS ACADÉMICOS

INDICADORES	CURSOS ACADÉMICOS				
	Valor Estimado	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
Tasa de Graduación (%)	74.00	-	-	63.50	84.00
Tasa de Abandono (%)	9.00	-	8.00	9.00	9.00
Tasa de Eficiencia (%)	75.00	73.50	69.60	72.14	71.75
Nota media de ingreso (0 - 10)	7.28	-	-	-	-
Tasa de éxito (%)	88.00	88.30	86.15	88.86	89.06
Tasa de rendimiento (%)	71.00	-	70.00	72.00	72.00
Duración media de los estudios (años)	4.68	-	3.28	3.55	3.70

Los indicadores que se presentan son los correspondientes a las tasas de graduación, abandono y eficiencia del promedio de los últimos años de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética de la UGR. Creemos que estos representan los valores más probables como indicadores y no es de esperar un cambio significativo con respecto a los promedios de la titulación actual, al menos en los primeros años de implantación del grado.

En la actualidad tenemos una tasa de eficiencia del 75 %. Hay que tener en cuenta que son alumnos que entran en la titulación motivados y con una nota de ingreso superior a 7.

Introducción de nuevos indicadores

Tasa de éxito:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado de un estudio y el número total de créditos presentados a examen.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 88.0%

Tasa de rendimiento:

Definición: Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado en un estudio y el número total de créditos matriculados.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 71.0%

Duración media de los estudios:

Definición: Duración media (en años) que los estudiantes tardan en superar los créditos correspondientes al plan de estudios (exceptuando el proyecto fin de carrera, si es el caso).

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 4.68 Años

Nota de ingreso en el título:

Definición: Nota media con la que los estudiantes ingresan en el título.

Valor de referencia establecido para el seguimiento: 7.28

10.1. Cronograma de implantación de la titulación

La implantación del plan de estudios en la Universidad de Granada del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética sustituirá de manera progresiva el Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, siguiendo la estructura que se detalla a continuación:

CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN:

- **CURSO 2010/2011:** Al inicio del curso ~~2-010~~ 2010/11 se implantará el primer curso del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del primer curso del Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen ~~2-~~ 3 años de moratoria de exámenes en 2010/2011, ~~y~~ 2011/2012 y 2012/13 para las asignaturas del primer curso de la diplomatura.
- **CURSO 2011/2012:** Al inicio del curso ~~2-011~~ 2011/12 se implantará el segundo curso del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del segundo curso del Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen ~~2-~~ 3 años de moratoria de exámenes en 2011/2012, ~~y~~ 2012/2013 y 2013/14 para las asignaturas del segundo curso de la diplomatura.
- **CURSO 2012/2013:** Al inicio del curso ~~2-012~~ 2012/13 se implantará el tercer curso del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética con la extinción del tercer curso del Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Se establecen ~~2-3~~ años de moratoria de exámenes en 2012/2013, ~~y~~ 2013/2014 y 2014/15 para las asignaturas del tercer curso de la diplomatura, siendo en este curso académico cuando definitivamente se extingue el plan de la misma.
- **CURSO 2013/2014:** Al inicio del curso 2013/14 se implantará el cuatro curso del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, finalizando la implantación de la nueva titulación.

TABLA 10.1.1 - CRONOGRAMA DE EXTINCIÓN DE LA DOCENCIA EN LA DIPLOMATURA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CRONOGRAMA DE EXTINCIÓN		CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
ÚLTIMO AÑO DE DOCENCIA	CURSO	CURSO ACADÉMICO	CURSO
2010/11	1º	2010/11	1º
2011/12	2º	2011/12	2º
2012/13	3º	2012/13	3º
2013/14	EXTINCIÓN	2013/14	4º

TABLA 10.1.2 - CALENDARIO DE TRANSICIÓN

CURSO	DIPLOMATURA	GRADO	TOTAL CURSOS SIMULTÁNEOS
2010/11	2º y 3º	1º	3
2011/12	3º	1º y 2º	3
2012/13	Sólo exámenes	1º, 2º y 3º	3
2013/14	Sólo exámenes	1º, 2º, 3º y 4º	4
2014/15	Sólo exámenes	1º, 2º, 3º y 4º	4