

**FORMULARIO DE SOLICITUD PARA LA VERIFICACIÓN DEL
TÍTULO OFICIAL DE GRADO EN
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**

FORMULARIO DE SOLICITUD PARA LA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES DE GRADO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL TÍTULO

RESPONSABLE DEL TÍTULO	
1º Apellido:	MARÍN
2º Apellido:	SÁEZ
Nombre	ROSA
NIF:	73983573-W
Centro responsable del título:	FACULTAT DE FARMÀCIA

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO	
Denominación del título:	GRADUADO/A EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA POR LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Centro donde se imparte el título:	FACULTAT DE FARMÀCIA
Universidades participantes (únicamente si se trata de un título conjunto, adjuntando el correspondiente convenio):	
Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial o a distancia):	PRESENCIAL
Rama de conocimiento:	CIENCIAS DE LA SALUD
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 1º año de implantación:	160
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 2º año de implantación:	160
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 3º año de implantación:	160
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 4º año de implantación:	160
Número de créditos ECTS del título:	240
Profesiones reguladas para las que capacita el título:	Dietista-Nutricionista
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo: (Resto de información necesaria para la expedición del SET)	• <i>Lengua:</i> Castellana • <i>Lengua:</i> Catalana/Valenciano • <i>Lengua:</i> Inglesa

Los estudios de Grado en Nutrición Humana y dietética, a tiempo completo, se proponen con una estructura de 60 créditos ECTS por curso. En el caso de estudiantes a tiempo parcial se propone una matrícula de un mínimo de 30 créditos ECTS, con una ordenación académicamente razonable y con grupos de clases prácticas especialmente programados para esta tipología de estudiantes, de manera que permita cursar con éxito la titulación.

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

2.1.1 INTERÉS ACADÉMICO, CIENTÍFICO O PROFESIONAL DEL TÍTULO PROPUESTO

Aunque es conocida 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 mediante una adecuada alimentación.

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 (BOE nº 90 de 15 de abril de 1998), como en nuestra Universidad (BOE nº 42 de 18 de febrero de 2002) donde se iniciaron en el curso 2001-02. No obstante en los países más avanzados de Europa, 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 debe desarrollar los dietistas (1986, 1987, 1990, 1991, 1999, 2003) y más recientemente, en junio de 2005 emitió el informe “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 y refuerza la necesidad de establecer criterios comunes para toda Europa.

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.”

En cuanto a los datos disponibles de inserción laboral de los actuales titulados y tituladas , 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 con la publicación de la Resolución de 5 de febrero de 2009, de la Secretaría de Estado de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros, por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista. y la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Los principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los actuales titulados y tituladas son: Educación alimentaria-nutricional (14,53 %), Nutrición clínica (11,90 %), Docencia y formación (11,51 %), Deporte, estética y salud (9,80 %) y Restauración colectiva social/comercial (8,46 %). Fuentes : Libro Blanco y portal de salidas profesionales del Observatori d'Inserció Professional i Assessorament Laboral (OPAL)

(<http://www.fguv.org/opal/SalidasProfesionales>)

Con respecto a la demanda de plazas en esta titulación, se ha superado sobradamente la oferta desde el primer año de su implantación, 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. Las solicitudes dirigidas a la Universitat de València, respecto del total de solicitudes de primera preferencia dirigidas al resto de universidades españolas para la misma titulación, representan un 60% (año 2005). Esta continuada y elevada demanda justifica la continuidad de estos estudios en la Universitat de València, aunque el porcentaje de solicitudes con respecto al total de universidades que ofrecen estos estudios ha disminuido ya que se ofertan en un mayor número de universidades.

2.1.2 NORMAS REGULADORAS DEL EJERCICIO PROFESIONAL

la Resolución de 5 de febrero de 2009, de la Secretaría de Estado de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros, por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista. y atendiendo a la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

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

Se han tenido en cuenta los títulos de las universidades europeas, que imparten estudios en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética, con las que la Universitat de València mantiene convenio de intercambio de estudiantes (ERASMUS):

1. Alemania. Hamburgo University of Applied Sciences (Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg) (www.haw-hamburg.de):

- Ökotrophologie (Bachelor of Science)
- Food Science (Master of Science)

2. Portugal. Oporto. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (sigarra.up.pt):

- Ciências da Nutrição (Licenciatura a partir de 2000)
- Licenciatura em Ciências da Nutrição (Licenciatura homologada en el ámbito del Proceso de Bolonia, 2007)

3. Italia

- Perugia. Facoltà di Medicina e Chirurgia. Università degli studi di Perugia. (www.unipg.it). Laurea di primo livello in Dietistica
- Bologna. Facoltà di Medicina e Chirurgia. Università di Bologna. (www.unibo.it). Laurea di primo livello in Dietistica

4. Grecia. Creta. Technological Educational Institute (TEI) of Crete (www.teicrete.gr). Department of Human Nutrition and Dietetics

5. Francia

* Lille. IUT A-Lille (www-iut.univ-lille1.fr)

- DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) Génie Biologique, option Diététique.
- Licence Professionnelle. Management des Organisations (MO) (Université des Sciences et Technologies de Lille et l'Institut Pasteur de Lille). Especialidades:
 - a) Sécurité et Qualité en Alimentation (SQAL)
 - b) Sécurité et Qualité en Pratiques de Soins (SQPS)

* Lyon. Institute Universitaire de Technologie A. Université Claude Bernard-Lyon 1 (www.univ-lyon1.fr). DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) Génie Biologique, option Diététique

6. Noruega. Akershus University Collage (www.hiak.no)

- Public Nutrition (Bachelor Programme)
- Nutrition, Health and Environmental Sciences (Master Programme)

7. Austria. Universität Wien /University of Vienna (www.univie.ac.at).

- Nutritional Science (Bachelor Programme)
- Nutritional Sciences (Master Programme): Molecular Nutrition, Food Quality and Safety, Nutritional Epidemiology, Public Health Nutrition.

Además se consideró el Real Decreto 433/1998 por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel (BOE nº 90 de 15 de abril de 1998), en base al cual se elaboraron los títulos de las Diplomaturas en Nutrición Humana y Dietética vigentes en las distintas universidades españolas:

- * Alfonso X el Sabio, de Madrid. Real Decreto 1277/2000, de 30 de junio. BOE 174/2000, de 21 de julio.
- * Alicante (EU Enfermería). Resolución de 15 de noviembre de 2001. BOE 291/2001, de 5 de diciembre.
- * Autónoma de Madrid. Resolución de 14 de junio de 2001. BOE 171/2001, de 18 de julio.
- * Católica San Antonio (Murcia). Real Decreto 235/2000, BOE 56/2000, de 6 de marzo.
- * Cardenal Herrera-CEU. Resolución de 27 de marzo de 2006 BOE 89/2006, de 14 de abril.
- * Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID). RD 1832/1999. BOE 305/1999, de 22 de diciembre.
- * Complutense de Madrid. Resolución de 18 de junio de 2001. BOE 170/2001, de 17 de julio.
- * Granada. Resolución de 29 de enero de 2003. BOE 49/2003, de 26 de febrero.

- * Navarra. Real Decreto 2595/1998. BOE nº 312/1998 de 30 de diciembre.
- * País Vasco. Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz. Resolución de 15 de diciembre de 1998 BOE 17/1999, de 20 de enero.
- * Ramón Llull de Barcelona. EU Enfermería y Fisioterapia Blanquerna. Resolución de 29 de septiembre de 2003, BOE 254/2003, de 23 de octubre.
- * Rovira i Virgili. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, Reus. Resolución de 23 de diciembre de 2002, BOE 16/2003, de 18 de enero. Modificaciones: Resolución de 22 de febrero de 2004, BOE 77/2004, de 30 de marzo. Resolución de 22 de noviembre de 2004, BOE 17/2005, de 20 de enero.
- * San Pablo-CEU Madrid. RD 1121/2000, BOE 156/2000, de 30 de junio.
- * Valencia. Resolución de 30 de enero de 2002, BOE 42/2002, de 18 de febrero.
- * Valladolid. Resolución de 28 de octubre de 2002, BOE 271/2002, de 12 de noviembre.
- * Universidad de Vic. Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud. Real Decreto 1834/1999, de 3 de diciembre, BOE 306/1999, de 23 de diciembre.
- * Zaragoza. Facultad de Ciencias de la Salud y Deporte de Huesca. Resolución de 29 de octubre de 2001, BOE 282/2001, de 24 de noviembre.

Así mismo se ha considerado un referente importante el Libro Blanco del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y tecnología de los alimentos, publicado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), ya que nuestro Centro proyecta transformar ambos títulos, dado que actualmente se están impartiendo con una demanda satisfactoria.

En resumen , la Comisión Elaboradora de Plan de Estudios (CEPE) ha tenido en cuenta para la elaboración de este proyecto de Grado en Nutrición Humana y Dietética, por una parte las recomendaciones del Libro Blanco y Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista y por otra, los planes de estudio de las universidades de Francia e Italia (por su orientación más específica en nutrición y dietética) y Portugal (por disponer ya de estudios homologados en el ámbito del Proceso de Bolonia) han constituido el referente europeo principal

2.3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Una vez aprobada en Consejo de Gobierno de la Universidad la composición de la Comisión Elaboradora de Plan de Estudios (CEPE), esta comenzó su trabajo de acuerdo con la normativa y el calendario propuesto

La comisión quedó constituida por los siguientes miembros:

Rosa Marín Sáez, PDI Presidenta
Amparo Alegría Torán, PDI
Luis Torres Asensi , PDI
José Vicente Gil Ponce , PDI
Mónica Fernández Franzón, PDI
José M^a Centeno Guil , PDI
Albert Moncusí Ferré , PDI
Begoña Navarro Ibáñez, PAS
María Navarro Solera, Estudiante

Durante el proceso de elaboración del Plan de Estudios se ha informado regularmente en las Juntas de Centro de los avances en la realización de la memoria y se ha enviado a todo el personal adscrito a la Facultat de Farmàcia para su conocimiento como paso previo a su presentación a la Oficina de Elaboración de Planes de Estudios.

Asimismo, se ha establecido comunicación con todos los Departamentos potencialmente implicados en la docencia de la titulación de Nutrición Humana y Dietética, solicitando que nombraran a un miembro de su PDI para que actuara como interlocutor con los miembros de la CEPE. A través de ellos se ha informado a los Departamentos de los avances en la elaboración del Plan de Estudios y se han recogido en la medida de lo posible las sugerencias manifestadas.

Los Departamentos consultados son los siguientes:

Anatomia i Embriologia Humana
Biologia Cel·lular i Parasitologia
Bioquímica i Biologia Molecular
Biologia Vegetal
Direcció d'Empreses
Estadística i Investigació Operativa
Farmacia i Tecnologia farmacèutica
Farmacologia
Filosofia del Dret Moral y Polític
Física de la Terra i Termodinàmica
Fisiologia
Infermeria
Medicina
Medicina Preventiva i Salut Publica , Ciències de l'alimentació, Toxicologia i Medicina Legal.
Microbiologia i Ecologia
Pediatría, Obstetrícia y Ginecologia
Personalidad, Evaluación i Tratamientos Psicológicos
Psicologia Social
Química Analítica
Química Inorgànica
Química Orgànica
Sociologia i Antropologia Social

La opinión de los estudiantes también se tendrá en cuenta, a través de la Asociación de Representantes del Centro y del estudiante miembro de la Comisión.

Por otra parte se ha mantenido comunicación con diversos servicios y oficinas de la Universitat de València para recabar información y solicitar ayuda en las ocasiones que la CEPE lo consideró oportuno. Además de la **Oficina de Planes de Estudio**, se consultó a la **Oficina de Convergencia Europea** para cuestiones relacionadas con competencias; al **Gabinete de Evaluación y Diagnóstico Educativo (GADE)** para temas de sistemas de garantía de la calidad; al **Servicio de Análisis i Planificación (SAP)** para datos estadísticos internos y planificación de recursos; a la **Fundación Universidad Empresa (ADEIT)** para el diseño de las prácticas externas, al **Observatorio de Inserción Professional y Asesoramiento Laboral(OPAL)** para datos de inserción laboral.

2.3.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Se ha consultado, mediante el envío de una encuesta 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. Para llevar a cabo esta consulta se ha contado con la colaboración del ADEIT (Fundación Universidad- Empresa).

ASOCIACIONES

ADDECOVA Asociación profesional de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética y estudiantes
FEHV Federación de Hostelería de Valencia
Asociación Valenciana de Diabetes
Asociación española de dietistas- nutricionistas
Asociación de dietistas nutricionistas universitarios

HOSPITALES

Auzo Lagun S. Coop. - Hospital Lluís Alcanyís
Consortio Hospital General Universitario de Valencia
Consortio Hospitalario Provincial de Castellón
Fundación Grupo Hospitales Nisa - Hospital Nisa 9 de Octubre, S.A.U.
Generalitat Valenciana - Hospital Clínico Universitario de Valencia
Generalitat Valenciana - Hospital Francesc de Borja
Generalitat Valenciana - Hospital General de Castellón
Generalitat Valenciana - Hospital Lluís Alcanyís
Generalitat Valenciana - Hospital Universitario Doctor Peset
Generalitat Valenciana - Hospital Universitario La Fe
Grupo Hospitalario Quirón, S.A.
Hospital General Obispo Polanco (Teruel)
Servicio de Salud de Castilla-La Mancha. SESCAM - Complejo Hospitalario Universitario de Albacete

AYUNTAMIENTOS

Ayuntamiento de Alaquàs - Centro de día de la 3º edad (Maulets)
Ayuntamiento de Alzira - Unidad de Servicios Sociales

GERIATRICOS

Instituto Geriátrico Valenciano, S.L.
Mediageriátricos, S.L.

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Sodexho España, S.A.
Serunión, S.A. - Principal

CLINICAS DIETÉTICAS

Clínica de nutrición Dra.Benaches
Clínica Obesitas SL
Psicología y Realidad Virtual, S.L. - PREVI - Castellón
Intraobes SL
Farmacia María Isabel Martínez Martínez
Inedia, centros de nutrición y alimentación
Body Sport, Centro dietético Zoróa

EMPRESAS

Betelgeux, S.A.
Body Sport, Centro dietético Zoróa
Carnes Estellés, S.A.
Productos Pilarica, S.A.
Importaco, S.A.
Industrias Cárnicas INCARLESA
Creanusho SL
Dupan, S.L.
Elaborados Freiremar, S.A.

CENTROS DE INVESTIGACION

Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - IATA
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA

LABORATORIOS

Laboratorios Tacsá, S.L.

ONG

Acción contra el hambre
Nutricionista sin fronteras
Intermón Oxfam

De las encuestas recibidas se destacan como competencias más relevantes:

- Elaborar e interpretar una historia dietética.
- Identificar los factores que influyen en la nutrición
- Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas

Las competencias que tuvieron una menor valoración corresponden a:

- Gestionar la seguridad alimentaria
- Comercialización de los productos alimentarios
- Realizar tareas de formación de personal

A la pregunta ¿Cuáles son las deficiencias que usted considera que tienen los diplomados de nutrición humana y dietética formados actualmente? Las respuestas a destacar fueron:

- Falta mayor formación prácticas en el campo de la Nutrición y sobre todo en la elaboración de dietas.

- Nuevas asignaturas relacionadas con la psicología, atención al paciente, valoración antropométrica y mayor número de prácticas externas.

Y a la pregunta: ¿En qué aspectos considera usted que están mejor formados los actuales diplomados? Aspectos teóricos en el campo de la nutrición, propiedades nutritivas de los alimentos, composición nutricional, bromatología, nutrición y dietética en diferentes estados de la vida: infancia, adolescencia, madurez, embarazo, lactancia, y vejez.

La comisión ha considerado los aspectos positivos manteniendo las disciplinas correspondientes y ha tenido en cuenta las deficiencias, en las materias que se citan, incluyendo contenidos o en su caso nuevas asignaturas a fin de actualizar la formación de estos titulados a las demandas sociales.

Además de los referente externos citados se han consultado otras fuentes de carácter más general:

- El estudio sobre Inserción laboral que ha elaborado la ANECA a partir del Proyecto Europeo “*El Profesional Flexible en la Sociedad del Conocimiento: Nuevas Exigencias en la Educación Superior en Europa* (REFLEX) http://www.aneca.es/estudios/informes_il.asp

- Informes sobre el Mercado de Trabajo elaborados por el INEM del año 2007 “Aula 2008”.

<http://www2.inem.es/ObservatorioOcupacional/web/asp/inc/documentos.asp?proceso=consultar&codDocumento=973>

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

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.

Este objetivo debe concretarse en la adquisición de las siguientes competencias generales y específicas

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS QUE LOS ESTUDIANTES DEBEN ADQUIRIR DURANTE SUS ESTUDIOS Y QUE SON EXIGIBLES PARA OTORGAR EL TÍTULO

COMPETENCIAS GENERALES

Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia G5:	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G7:	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos al intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	
Competencia E9:	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.
Competencia E10:	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
Competencia E11:	Elaborar Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
Competencia E12:	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Competencia E13:	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
Competencia E14:	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
Competencia E15:	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.
Competencia E16:	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
Competencia E17:	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
Competencia E18:	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
Competencia E19:	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
Competencia E20:	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
Competencia E21:	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.
Competencia E22:	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.
Competencia E23:	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.
Competencia E24:	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.
Competencia E25:	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
Competencia E26:	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
Competencia E27:	Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y dietas

	adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
Competencia E28:	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
Competencia E29:	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
Competencia E30:	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

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

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

4.1.1.- Vías de acceso

Estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a que se refiere el art. 42 de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, modificada por la ley 4/2007, de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente.

4.1.2.-Perfil recomendado

La orden de 25 de noviembre de 1999, relaciona cada una de las vías de acceso que componen las Pruebas de Acceso a la Universidad con titulaciones universitarias oficiales. La elección por parte del estudiante de la modalidad de bachillerato que va a cursar, le dará preferencia en el número de titulaciones universitarias a las que podrá optar una vez superada las Pruebas de Acceso a la Universidad.

Se recomienda que para el acceso a este grado el estudiante haya cursado, durante el bachillerato, las asignaturas de Química, Física, Biología y Matemáticas.

4.1.3.-Sistemas de información previa a la matrícula.

- Información multimedia
 - Web corporativa de la Universitat y de los centros
 - Portal “Futuros estudiantes: acces” (www.uv.es/acces)
 - Vídeos de Facultades y Centros de las titulaciones de la Universidad
 - Vídeos de salidas profesionales por áreas académicas (<http://www.uv.es/opal>)
- Información documental e impresa
 - Revista *Futura*, de orientación a los orientadores de secundaria.
 - Publicación *Petit Futura* con la descripción de la titulación, objetivos, perfil y materias.
 - Folleto general corporativo de la Universitat
 - Guía Académica de la Universitat
 - Agenda específica por titulación con información sobre contenidos, horarios e información académica.
 - Boletín de Información Propia
 - Boletín de Investigación, Desarrollo, Innovación y Aplicación (IDIA)
- Jornadas
 - Encuentro con orientadores de secundaria
 - Visitas guiadas a la Univesitat para estudiantes de secundaria
 - Sesiones informativas por titulación
- Información personalizada
 - Servicio de Información y Documentación (DISE), con oficinas en los tres campus y personal técnico especializado
 - Servicio de Estudiantes
 - Decanato y Servicios Administrativos
- Delegación para la Integración de Personas con Discapacidad

4.2. CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES O PRUEBAS DE ACCESO ESPECIALES

No procede

SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES UNA VEZ MATRICULADOS

Para la integración de los estudiantes de primer curso se organiza una Jornada de acogida en la Facultat de Farmàcia en la que se proporciona información sobre la titulación y sobre la organización del centro.

Además de las tutorías académicas, que cada profesor deberá establecer con los estudiantes de su asignatura, siguiendo las recomendaciones del espacio europeo de educación superior, para las enseñanzas de grado en Nutrición Humana y Dietética se ofrecerá a los estudiantes que así lo soliciten, un programa de tutorización. Cada estudiante tendrá la oportunidad de recibir apoyo y orientación por parte de un tutor.

En el programa de tutorías se contemplan dos niveles:

1.- *Tutorías de transición*: Dirigidas a los estudiantes de primer curso, para ofrecer información y asesoramiento que permita conseguir una mejor incorporación al mundo universitario. Esta actividad complementa la información proporcionada al estudiante al matricularse y que se incluye en la guía de Nutrición Humana y Dietética.

2.- *Tutorías de seguimiento*: Dirigidas a los estudiantes de los cursos siguientes, en las que se ofrece al estudiante orientación para confeccionar el itinerario curricular y para su incorporación a la vida laboral, o hacia la continuación de sus estudios (Máster, Doctorado,.).

Desde el Servicio de Formación Permanente de la Universitat se ofrecerá todo el apoyo y orientación necesarios a los profesores y las profesoras para que puedan desempeñar su labor de tutorización de forma óptima.

Los estudiantes dispondrán también de apoyo y orientación por parte de los siguientes servicios de la Universitat de València a lo largo de su vida universitaria:

- Centro de Asesoramiento y Dinamización de los Estudiantes (CADE),
- Servicio de Información al Estudiante (DISE).

Además, los estudiantes tienen a su disposición los servicios del OPAL (Observatorio de Inserción Profesional y Asesoramiento Laboral) y de la Fundación Universitat-Empresa (ADEIT), que proporcionan información sobre inserción laboral y formación de postgrado y de especialización.

Las acciones de dinamización sociocultural de los estudiantes se realizarán a través de Programas educativos y Programas de soporte personal al estudiante (ayudas al estudio, movilidad asesoramiento psicológico, pedagógico y sexológico, programa de convivencia, gestión de becas de colaboración, etc.).

Así mismo se potenciarán acciones de participación, asociacionismo y voluntariado, asesorando para la creación y gestión de asociaciones.

Los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de una discapacidad que necesite alguna adaptación pueden dirigirse al Servicio de asesoramiento de la Delegación para la Integración de Personas con Discapacidad, realizándose las adaptaciones curriculares que prevé la normativa vigente .

**TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS:
SISTEMA PROPUESTO POR LA UNIVERSIDAD**

El artículo 36.a) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades establece que el Gobierno, previo informe del Consejo de Universidades, regulará los criterios generales a que habrán de ajustarse las universidades en materia de convalidación y adaptación de estudios cursados en centros académicos españoles o extranjeros, así como la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional.

El artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, fija el concepto y los principales efectos de la transferencia y el reconocimiento de créditos en el contexto de las nuevas enseñanzas oficiales universitarias. El primer apartado de dicho precepto contempla, además, el establecimiento por parte de cada universidad de una normativa propia sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos. Así mismo en el punto 10.2 del Anexo I, se recoge la necesidad de establecer por parte de las Universidades el procedimiento de adaptación de los estudiantes, por lo que es necesario establecer una normativa de carácter general, en tanto en cuanto el Gobierno regule el sistema establecido en el citado art. 36 de la LOU.

La definición del modelo de reconocimiento es de importancia capital para los estudiantes que deseen acceder a cada titulación, que debe tener en cuenta los posibles accesos desde otras titulaciones tanto españolas como extranjeras.

La propuesta de regulación se asienta en las siguientes bases:

- Un sistema de reconocimiento basado en créditos.
- Un sistema de convalidaciones basadas en materia o asignaturas y en la acreditación de las competencias.
- La necesidad de establecer con carácter previo tablas de reconocimientos globales entre titulaciones que permitan una rápida resolución de los procedimientos entre las titulaciones a extinguir y a implantar.
- La posibilidad de reconocer estudios universitarios no oficiales, así como competencias profesionales, o de formación previa acreditadas.

La Universitat de València, al amparo de la normativa citada, y de la facultad de elaborar normas de régimen interno, reconocida expresamente por el artículo 2 a) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha aprobado la presente Normativa para la transferencia y el reconocimiento de créditos

Artículo 1. Transferencia de créditos

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

2. La Universidad transferirá al expediente académico de sus estudiantes todos los créditos por ellos obtenidos de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior, debiendo constar en el expediente del estudiante la denominación de las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de la información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo del Título.

3. Las materias transferidas al expediente académico de las nuevas enseñanzas no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.

4. En caso de simultanear estudios, no será aplicada la transferencia de créditos en estudios que se estudien simultáneamente.

Artículo 2. Reconocimiento de créditos

1. El reconocimiento de créditos consiste en la aceptación por la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Las unidades básicas del Reconocimiento serán el bloque de formación básica, la materia y la asignatura.

2. El reconocimiento de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de Grado deberá respetar las siguientes reglas básicas:

a) Siempre que la titulación de destino pertenezca a la misma rama que la de origen, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

b) Serán también objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a aquellas otras materias de formación básica cursada pertenecientes a la rama de destino.

c) El resto de los créditos serán reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.

3. Se podrán reconocer, hasta un máximo de seis créditos, por participación de los estudiantes en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. El Vicerrectorado con competencias en la materia de Estudios establecerá para cada curso académico las actividades que podrán ser reconocidas, así como el creditaje de cada una de ellas, que se incorporarán en 4º curso del expediente del alumno.

4. La comisión académica de cada titulación podrá reconocer créditos teniendo en cuenta la formación previa del estudiante o su experiencia profesional acreditada; en todo caso, ha de especificar las competencias, habilidades y destrezas que se reconozcan por estos motivos, así como su incorporación a los expedientes académicos. La Comisión Académica del Título (CAT) informará anualmente al Vicerrectorado competente de los reconocimientos realizados.

Artículo 3. El reconocimiento de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de master se ajustarán a las mismas normas y procedimientos previstos para las enseñanzas oficiales de grado, salvo que sean específicas para estos últimos.

Artículo 4. Convalidación de Asignaturas.

Las asignaturas o las materias correspondientes a diversos títulos oficiales que sean convalidadas figurarán con esta denominación en el expediente y tendrán la calificación obtenida en los estudios de procedencia.

La unidad básica de convalidación será la materia y la asignatura.

Artículo 5. Adaptación de Estudios

Las materias o las asignaturas procedentes de un título oficial anterior podrán ser adaptadas y figurarán con la nueva denominación en el expediente del interesado, mediante las reglas de adaptación establecidas en el plan de estudios.

Las unidades básicas de adaptación serán el curso, el bloque de formación básica, la materia y la asignatura, según proceda.

Artículo 6. Procedimiento

1. Los procedimientos de transferencia, adaptación, reconocimiento y convalidación han de iniciarse a instancias del alumno y en todo caso debe estar admitido en los estudios en que insta

estas actuaciones.

2. Las solicitudes para este tipo de procedimientos se han de presentar en la secretaría del centro al que estén adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar en el término que establezca la Universidad en cada curso académico.

3. Son competentes para resolver estos procedimientos los decanos/as y directores/as del centro responsable de los mencionados estudios, con un informe previo de la Comisión Académica del Título correspondiente, en el término máximo de tres meses.

4. En el caso de que no se resuelva expresamente en el mencionado término se entenderá desestimada la petición.

Artículo 7. Resoluciones

1. La Resolución del procedimiento dará derecho a la modificación de la matrícula en función del resultado de la misma.

2. Las materias y asignaturas adaptadas figurarán con esta denominación en el expediente académico del alumno/a y la Universidad, a la hora de emitir una certificación, deberá hacer constar las asignaturas o materias que son adaptadas y las calificaciones que consten en el expediente adaptado.

3. Las asignaturas convalidadas figurarán con esta denominación en el expediente académico del alumno/a y la Universidad, a la hora de emitir una certificación, las reflejará de esta forma.

4. Los reconocimientos de créditos figurarán con esta denominación y, al emitir una certificación, se hará constar además el tipo de actividad de la que proceden y la calificación en aquellos casos en que proceda.

5. En la ponderación de los expedientes estos procedimientos se computarán como a continuación se indica:

a) Las adaptaciones y convalidaciones de créditos se computarán con la calificación que consta en el documento del Centro de Origen.

b) Los reconocimientos se podrán computar, a criterio del Centro de destino, con la calificación correspondiente.

DISPOSICIÓN ADICIONAL: Se autoriza a los Vicerrectorados con competencias en la materia de estudios de grado, máster y doctorado para la adopción de las medidas que considere necesarias para el desarrollo y aplicación del presente reglamento, en el ámbito de sus competencias.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA: Queda derogada cualquier otra norma de igual o menor rango, que contradiga la actual.

DISPOSICIÓN FINAL. Entrada en vigor

La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación y será aplicable a los estudios regulados en el RD. 1393-2007.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS POR TIPO DE MATERIA	
Formación Básica:	60
Obligatorias:	135
Optativas (indicar el número de créditos que deberá cursar el alumno, incluyendo las prácticas externas no obligatorias):	15
Prácticas Externas:	18
Trabajo Fin de Grado:	12
TOTAL:	240

5.1. EXPLICACIÓN GENERAL DE LA PLANIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

La planificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat de València se estructura en siete módulos, de acuerdo por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilite para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. De cada uno de los módulos, integrado por materias y asignaturas, se adjuntan las correspondientes fichas.

Los estudios se organizan en cuatro cursos académicos.

En los esquemas siguientes se muestra la organización en módulos y temporal.

La coordinación de las enseñanzas se realizarán a través de las Comisión Académica de Título, cuyas funciones se describen el apartado 9 correspondiente al Sistema de Garantía de Calidad (Documento AUDIT)

MÓDULO 1: FORMACIÓN BÁSICA (64,5 ECTS)

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Química	Química General	6	Básico	Ciencias/Química	6	1 ^{er} /1 ^{er}
	Química Orgánica	6	Básico	Ciencias/Química	6	1 ^{er} /1 ^{er}
Biología	Biología General	6	Básico	Ciencias de la Salud/Biología	6	1 ^{er} /1 ^{er}
Bioquímica	Bioquímica I	6	Básico	Ciencias de la Salud/Bioquímica	6	1 ^{er} /2 ^o
	Bioquímica II	6	Básico	Ciencias de la Salud/Bioquímica	6	2 ^o /1 ^{er}
Fisiología	Fisiología General	6	Básico	Ciencias de la Salud/Fisiología	6	1 ^{er} /1 ^{er}
	Fisiología de Aparatos y Sistemas	6	Básico	Ciencias de la Salud/Fisiología	6	1 ^{er} /2 ^o
Física	Física	6	Básico	Ciencias de la Salud/Física	6	1 ^{er} /2 ^o
Estadística	Estadística	6	Básico	Ciencias de la Salud/Estadística	6	1 ^{er} /2 ^o

Psicología	Psicología	6	Básico	Ciencias de la Salud/Psicología	6	1 ^{er} /1 ^{er}
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4,5	Obligatorio			2º/2º
Formación Básica/ Ciencias de la Salud 48 ECTS/Ciencias 12 ECTS						
MÓDULO 2: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS (28,5 ECTS)						
Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Bromatología	Bromatología	10,5	Obligatorio			2º/1 ^{er} y 2º
Química de los Alimentos	Química de los Alimentos	6	Obligatorio			2º/1 ^{er}
Bases de la Tecnología de los Alimentos	Bases de la Tecnología de los Alimentos	6	Obligatorio			2º/1 ^{er}
Tecnología Culinaria	Tecnología Culinaria	6	Obligatorio			3 ^{er} /2º
MÓDULO 3: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD (27 ECTS)						
Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Microbiología Alimentaria	Microbiología Alimentaria	6	Obligatorio			1 ^{er} /2º
Toxicología Alimentaria	Toxicología Alimentaria	6	Obligatorio			3 ^{er} /2º
Parasitología Alimentaria	Parasitología Alimentaria	6	Obligatorio			3 ^{er} /1 ^{er}
Higiene Alimentaria	Higiene Alimentaria	4,5	Obligatorio			4º/1 ^{er}
Economía y Empresa	Economía y Empresa	4,5	Obligatorio			3 ^{er} /2º
MÓDULO 4: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD (55,5 ECTS)						
Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Nutrición	Nutrición	12	Obligatorio			2º/1 ^{er} y 2º

Dietética	Dietética I	6	Obligatorio			2º/2º
	Dietética II	6	Obligatorio			3º/1º
Dietoterapia	Dietoterapia	9	Obligatorio			3º/1º y 2º
Patología Molecular y Fisiopatología	Patología Molecular	4,5	Obligatorio			2º/2º
	Fisiopatología	4,5	Obligatorio			3º/1º
Patología Nutricional	Patología Nutricional	4,5	Obligatorio			3º/2º
Farmacología	Farmacología	4,5	Obligatorio			4º/1º
Legislación Alimentaria y Deontología	Legislación Alimentaria y Deontología	4,5	Obligatorio			3º/1º

**MÓDULO 5 : SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA
(19,5 ECTS)**

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Salud Pública	Salud Pública	9	Obligatorio			3º/1º, 2º
Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	6	Obligatorio			4º/1º
Documentación y Metodología Científica	Documentación y Metodología Científica	4,5	Obligatorio			2º/2º

**MÓDULO 6 : PRÁCTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO
(30 ECTS)**

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Prácticum	Prácticum	18	Obligatorio			4º/2º
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	Obligatorio			4º/2º

MÓDULO 7 : MATERIAS OPTATIVAS (15 ECTS)

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/Semestre
Materias optativas		15	Optativo			4º/1º

En este modulo se podrán reconocer hasta 6 créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

CREDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA (60 ECTS)

Materia	Asignatura	Vinculación Rama/Materia	ECTS Formación Básica	Curso/ Semestre
Química	Química General	Ciencias/Química	6	1 ^{er} /1 ^{er}
	Química Orgánica	Ciencias/Química	6	1 ^{er} /1 ^{er}
Biología	Biología General	Ciencias de la Salud/Biología	6	1 ^{er} /1 ^{er}
Bioquímica	Bioquímica I	Ciencias de la Salud/Bioquímica	6	1 ^{er} /2 ^o
	Bioquímica II	Ciencias de la Salud/Bioquímica	6	2 ^o /1 ^{er}
Fisiología	Fisiología General	Ciencias de la Salud/Fisiología	6	1 ^{er} /1 ^{er}
	Fisiología de Aparatos y Sistemas	Ciencias de la Salud/Fisiología	6	1 ^{er} /2 ^o
Física	Física	Ciencias de la Salud/Física	6	1 ^{er} /2 ^o
Estadística	Estadística	Ciencias de la Salud/Estadística	6	1 ^{er} /2 ^o
Psicología	Psicología	Ciencias de la Salud/Psicología	6	1 ^{er} /1 ^{er}

ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA POR LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

PRIMER CURSO			60 ECTS
Primer Semestre	30 ECTS	Segundo Semestre	30 ECTS
Química general	6	Microbiología Alimentaria	6
Química Orgánica	6	Estadística	6
Fisiología General	6	Fisiología de aparatos y Sistemas	6
Biología General	6	Bioquímica I	6
Psicología	6	Física	6

SEGUNDO CURSO			60 ECTS
Primer Semestre	30 ECTS	Segundo Semestre	30 ECTS
Bioquímica II	6	Documentación y Metodología Científica	4,5
Bromatología	6	Bromatología	4,5
Química de los Alimentos	6	Alimentación y Cultura	4,5
Bases de la Tecnología de Alimentos	6	Dietética I	6
Nutrición	6	Nutrición	6
		Patología Molecular	4,5

TERCER CURSO			60 ECTS
Primer Semestre	30 ECTS	Segundo Semestre	30 ECTS
Fisiopatología	4,5	Patología Nutricional	4,5
Legislación Alimentaria y Deontología	4,5	Toxicología Alimentaria	6
Dietética II	6	Economía y Empresa	4,5
Dietoterapia	4,5	Dietoterapia	4,5
Salud Pública	4,5	Salud Pública	4,5
Parasitología Alimentaria	6	Tecnología Culinaria	6

CUARTO CURSO			60 ECTS
Primer Semestre	30	Segundo Semestre	30 ECTS
Nutrición Comunitaria	6	Prácticum	18
Higiene Alimentaria	4,5	Trabajo Fin de Grado	12
Farmacología	4,5		
Materias Optativas	15		

TOTAL CRÉDITOS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA DIETÉTICA 240 ECTS

El régimen de permanencia de los estudiantes se establece en la **NORMATIVA DE PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA** ACGUV 133/2008.

5.2. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

La internacionalización y la movilidad forman parte del Plan Estratégico de la Universitat de València, que declara como objetivo “Conseguir la internacionalización de la Universitat de València en todos los ámbitos, potenciando el intercambio y la movilidad y participando especialmente en la construcción de los espacios de educación superior e investigación europeo e iberoamericano”.

De hecho, la Universitat de València participa activamente en todos los programas de intercambio existentes, y es la segunda universidad de la Unión Europea en recepción de estudiantes y la cuarta en envío. Tiene una larga experiencia en movilidad y dispone de una estructura organizativa adecuada, dedicada a realizar acciones diferenciadas para los estudiantes salientes (que se trasladan a otras universidades) y los estudiantes entrantes (los que, provenientes de otras universidades, acuden a la UVEG):

- **Estudiantes salientes:** existen diferentes acciones de apoyo y orientación que comienzan a finales del primer trimestre del curso, con la organización de la “Semana Internacional”. Ésta consiste en la realización de diversas actividades en los centros para que los estudiantes conozcan todos los aspectos relacionados con la movilidad y los diferentes destinos, incluyendo la ubicación de stands informativos y la organización de charlas. También existe una página web específica que contiene información sobre relaciones internacionales. A principio del curso académico se abre el plazo de solicitud de ayudas de movilidad y, concluido el mismo, se realizan pruebas de idiomas a los aspirantes. Los estudiantes seleccionados reciben información por escrito sobre el proceso, antes y después de su desplazamiento a la universidad de destino, y disponen de un foro en la plataforma de movilidad donde puede realizar las consultas necesarias.

- **Estudiantes entrantes:** la primera acción que se realiza consiste en enviar información pormenorizada a la universidad de origen para que la transmita a los estudiantes. Una vez incorporados a la UVEG, se les entrega material informativo y se les explican los pasos que deben de realizar a partir de ese momento. A finales del mes de septiembre se realizan jornadas de bienvenida en las que se les proporcionan datos prácticos sobre la ciudad, la universidad y sus estudios, y se les presenta al coordinador académico de cada titulación y a quienes serán sus tutores. Además, alrededor de 50 becarios de colaboración actúan durante todo el curso como apoyo local de los estudiantes entrantes en cuestiones prácticas como la búsqueda de alojamiento o la cumplimentación de los impresos de matrícula. A lo largo de todo el curso se realizan diferentes acciones socioculturales, desde excursiones guiadas por profesores universitarios hasta visitas a museos, instituciones, etc.

Todos los programas de movilidad se acogen al **sistema de transferencia de créditos** (ECTS), por lo que existe un compromiso de reconocimiento de los créditos realizados en la universidad de destino y su incorporación en el expediente del estudiante. Este sistema se regula mediante un acuerdo del Consejo de Gobierno de esta Universidad, que resumidamente especifica lo siguiente:

- La UVEG reconocerá automáticamente los estudios cursados en el marco de un programa de intercambio, y aquellos que estén incluidos en el contrato de estudios como estudios cursados en la UVEG en la titulación correspondiente.

- El número total de créditos equiparables para una estancia anual realizados en la Universidad de destino no podrá ser inferior a un 70% ni superior a un 110% de los créditos de un curso completo de la titulación. Para estancias inferiores al año se aplicará una reducción proporcional a la duración de la estancia.

- La Comisión Permanente de Intercambio de Estudiantes desarrollará y actualizará periódicamente las directrices de equivalencias para la aplicación de estas por parte de las Comisiones de Intercambio de Estudiantes de Centro.

- Los estudiantes de intercambio de la UVEG deben formalizar el contrato de estudios o su equivalente, según las convocatorias de los programas de intercambio, como condición para formalizar la matrícula en la UVEG. Este documento debe estar firmado por:
 - a. El coordinador del centro o el coordinador de titulación y el estudiante, en el caso de estudiantes de diplomatura o licenciatura.
 - b. El responsable del programa de tercer ciclo, el coordinador del centro y el estudiante, en el caso de estudiantes de tercer ciclo.
- El contrato de estudios o su equivalente, contendrá en el momento de formalizar la matrícula en la UVEG por lo menos:
 - a. Los datos básicos del intercambio.
 - b. Las materias y créditos de que se matricula el estudiante en la UVEG.
 - c. La propuesta de materias o créditos que cursará en la destinación y su equivalencia con las anteriores.

El contrato de estudios debe ser completado antes de la salida del estudiante y se podrá modificar, si es preciso, hasta los 45 días después del comienzo de las actividades académicas en el destino. Las modificaciones las debe autorizar tanto el coordinador de departamento, o equivalente, en el destino, como los representantes de la UVEG.

Después de haberse aprobado el contrato de estudios, y con las correcciones, si las hubiera, adecuadamente autorizadas, el coordinador de titulación o, en su caso, el responsable del programa de tercer ciclo, lo remitirá a los servicios correspondientes para adecuar los datos de matrícula del estudiante.

La elaboración y los procedimientos para completar las actas de los estudiantes de programas de intercambio se atenderán a lo que dispone la *Normativa de matrícula* y la *Normativa de actas y calificaciones* de la UVEG.

La Comisión Permanente de Intercambio creará y actualizará periódicamente una mesa de equivalencias de calificaciones válida para las diversas destinaciones, tipo de actividad académica (teórica o práctica), áreas u otras condiciones que se consideren necesarias.

La equiparación se puede realizar asignatura por asignatura, por bloques de asignaturas o créditos que tengan la misma carga docente, o por un procedimiento mixto. Los responsables de la equiparación, los coordinadores y los responsables de tercer ciclo velarán porque las equiparaciones se ajusten a los planes de estudio de la UVEG en todas sus condiciones y tipo de asignaturas.

La Universitat de València participa en todos los programas de movilidad existentes, para los que establece convocatorias anuales:

1. Estado español: Programa SICUE-SENECA
2. Unión Europea: Programa ERASMUS y otras acciones dentro del Programa de Aprendizaje Permanente (LLP)
3. Latinoamérica: Programa ANUIES y otros programas de movilidad internacional
4. Estados Unidos, Canadá, Australia, China, Japón: Programas de movilidad internacional

Para llevar a cabo estos programas, se gestionan las siguientes **becas**:

TIPO DE MOVILIDAD	TIPO DE BECAS	ORIGEN FINANCIACIÓN
Estado Español	SENECA	Ministerio de Educación
Unión Europea	Erasmus	Unión Europea
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ministerio de Educación
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Conselleria de Educación
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Universitat de València
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ayuntamiento de Villena
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ayuntamiento de Jumilla
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ayuntamiento de Crevillente

Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ayuntamiento de Benidorm
Unión Europea	Ayudas de movilidad	Ayuntamiento de Denia
Unión Europea	Cheque UNIVEX	Ayuntamiento de Valencia
Unión Europea	Becas Fernando Alonso	Universia
Unión Europea	Becas Erasmus-BBK	BBK
Unión Europea	Becas Internacionales Bancaja Erasmus	Bancaja
Unión Europea	Ayuda a estudiantes Erasmus de Medicina	Colegio Oficial de Médicos
Latinoamérica	Ayudas de Movilidad	Universitat de València
Latinoamérica	Becas Santander-CRUE	Banco de Santander
Latinoamérica	Becas Universia-Fernando Alonso	Universia
Latinoamérica	Cheques Univex	Ayuntamiento de Valencia
Latinoamérica	Becas Internacionales Bancaja	Bancaja
Resto del mundo	Ayudas de Movilidad	Universitat de València
Resto del mundo	Becas Universia-Fernando Alonso	Universia
Resto del mundo	Cheques Univex	Ayuntamiento de Valencia
Resto del mundo	Becas Internacionales Bancaja	Bancaja

Los estudiantes que han participado en estas convocatorias de movilidad durante los cursos 2005/2006 y 2006/2007 han sido los siguientes:

	2005/2006	2006/2007
Estudiantes entrantes	1651	1914
Estudiantes salientes	1274	1285

Lo que muestra una tendencia al aumento de los estudiantes, sobre todo en la recepción.

MOVILIDAD EN LA TITULACIÓN DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

En lo que respecta a la Titulación en Nutrición Humana y Dietética, La Universitat de València tiene firmados actualmente los convenios para el intercambio de estudiantes que se relacionan a continuación:

LISTADO DE CONVENIOS ERASMUS DE NUTRICION HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSIDAD	DURACIÓN (MESES)	PLAZA S
UNIVERSITÄT WIEN	9	2
HAMBURG UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES	9	1
UNIVERSITÉ DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LILLE	10	1
UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD LYON	9	2
TECHNOLOGIKO EKPAIDEUTIKO IDRIMA KRITIS	9	2
ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA	9	2
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA	9	2
AKERSHUS UNIVERSITY COLLEGE	6	2
UNIVERSIDADE DO PORTO	2	9

En los dos últimos cursos académicos, el número total de estudiantes Erasmus de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética enviados por nuestra Universidad (salientes) asciende a 5 en el curso 2006-07 y a 5 en el curso 2007-08. En estos dos mismos cursos académicos, el número de estudiantes Erasmus entrantes ha sido de 8 y 7, respectivamente.

Las universidades de destino de los estudiantes Erasmus, así como las universidades de procedencia de los estudiantes que se reciben, son variadas, centrándose la demanda en los países centroeuropeos.

LISTADO DE CONVENIOS SICUE DE NUTRICION HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSIDAD	DURACIÓN (MESES)	PLAZA S
UNIVERSIDAD DE ALICANTE	9	2
UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO	9	2

Para orientar a los estudiantes Erasmus en la selección de su destino, fijar las asignaturas que deben a cursar, su posterior reconocimiento y organizar todos los aspectos burocráticos que conlleva esta actividad, los estudiantes disponen de la ayuda y consejo del Coordinador de Intercambios para la titulación de Nutrición Humana y Dietética, así como de la Oficina de Relaciones Internacionales, tanto en su sede central, como en la delegación ubicada en el campus de Ciencias de Burjassot.

5.3. FICHAS DESCRIPTIVAS DE LOS MÓDULOS Y MATERIAS QUE COMPONEN EL GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

MÓDULO 1: FORMACIÓN BÁSICA

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Formación Básica
Número de créditos ECTS:	64,5
Unidad temporal: Este módulo incluye 8 materias diferentes, con la siguiente distribución en asignaturas y ubicación temporal en el plan de estudios: Biología: Asignatura Biología general 1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre Fisiología: Constituida por dos asignaturas: Fisiología general 1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre y Fisiología de aparatos y sistemas 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre Física: Asignatura Física , 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre. Estadística: Asignatura Estadística , 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre Psicología: Asignatura Psicología , 1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre Bioquímica: Constituida por dos asignaturas: Bioquímica I 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre y Bioquímica II 2 ^o curso, 1 ^{er} semestre Química: Constituida por dos asignaturas, Química General y Química orgánica ambas en el 1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre Alimentación y cultura: Asignatura Alimentación y cultura 2 ^o curso, 2 ^o semestre	
Carácter:	Mixto

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación de la adquisición de conocimientos, competencias y habilidades se realizará mediante pruebas objetivas consistentes en exámenes teórico-prácticos obligatorios. Se valorarán las actividades en el laboratorio, la asistencia a las clases y actividades presenciales, la participación en seminarios, tutorías y trabajos adicionales, y la actitud, iniciativa, participación y grado de implicación del alumno en el proceso de aprendizaje.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (40,3 ECTS, 1007,5 horas):	
Presencial: 436 horas	Preparación y estudio: 571,5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (8,48 ECTS, 212 horas):	
Presencial: 49 horas	Preparación y estudio: 163 horas
Prácticas de laboratorio e informática (6,6 ECTS, 165 horas):	
Presencial: 103 horas	Preparación y estudio: 62 horas

Actividades <i>on line</i> (1 ECTS, 25 horas):	
	Preparación y estudio: 25 horas
Tutorías (2,28 ECTS, 57 horas):	
Presencial: 22 horas	Preparación y estudio: 35 horas
Realización de exámenes (5,84 ECTS, 146 horas):	
Presencial: 28 horas	Preparación y estudio: 118 horas
TOTAL:	
Presencial: 637 horas	No presencial: 975,5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA 64,5 ECTS, formado por 6 materias de carácter básico de la rama de ciencias de la Salud, 1 materia de carácter básico de la rama de Ciencias y 1 materia de carácter obligatorio: Biología: Asignatura Biología general 6 ECTS Fisiología: (2 asignaturas), Fisiología general 6 ECTS + Fisiología de aparatos y sistemas 6 ECTS Física: Asignatura Física 6 ECTS Estadística: Asignatura Estadística 6 ECTS Psicología: Asignatura Psicología 6 ECTS Bioquímica: (2 asignaturas), Bioquímica I 6 ECTS + Bioquímica II 6 ECTS Química: (2 asignaturas), Química General 6 ECTS + Química orgánica 6 ECTS Alimentación y cultura: Asignatura Alimentación y cultura 4,5 ECTS.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter:
Biología: Biología general	6	Básico
Fisiología:		Básico
• Fisiología general	6	
• Fisiología de aparatos y sistemas	6	
Física: Física	6	Básico
Estadística: Estadística	6	Básico
Psicología: Psicología	6	Básico
Bioquímica:		Básico
• Bioquímica I	6	
• Bioquímica II	6	
Química:		Básico
• Química General	6	
• Química orgánica	6	
Alimentación y cultura: Alimentación y cultura	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Biología General
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (4,8 ECTS, 120 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 82 horas
Prácticas de laboratorio (0,8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Seminarios (0,2 ECTS, 5 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 3 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
ASIGNATURA 1: Biología General - 6 ECTS (150 h), básica Contenidos. La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos. La célula procariota y eucariota: el árbol de la vida. Pared celular. La membrana plasmática y el sistema de endomembranas. Permeabilidad y conexiones intercelulares. Orgánulos semiautónomos: Plastos y mitocondrias. Citoesqueleto y movilidad celular. El núcleo. Empaquetamiento del DNA en los cromosomas El ciclo celular, división celular: mitosis y meiosis. Introducción a la genética.

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia : G2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia : G3	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.
Competencia : G6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
Competencia : E30	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer la estructura de la célula y su evolución.
Competencia nº 2:	Comprender de una manera general el funcionamiento celular.
Competencia nº 3:	Ser capaz de entender donde tienen lugar los diferentes procesos celulares.
Competencia nº 4:	Conocer el ciclo celular y su regulación
Competencia nº 5:	Comprender los principios básicos de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica
Competencia nº 6:	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
Competencia nº 7:	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Biología general	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Fisiología
Número de créditos ECTS:	12
Unidad temporal: La materia Fisiología , (12 ECTS) esta compuesta por las asignaturas: Fisiología general (6 ECTS) 1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre y Fisiología de aparatos y sistemas , (6 ECTS) 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre	
Carácter	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (5,96 ECTS, 149 horas):	
Presencial: 76 horas	Preparación y estudio: 73 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (1,2 ECTS, 30 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 26 horas
Prácticas de laboratorio e informática (2,24 ECTS, 56 horas):	
Presencial: 28 horas	Preparación y estudio: 28 horas
Actividades <i>on line</i> (1 ECTS, 25 horas):	
	Preparación y estudio: 25 horas
Tutorías (0,56 ECTS, 14 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 10 horas
Realización de exámenes (1,04 ECTS, 26 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 22 horas
TOTAL:	
Presencial: 116 horas	No presencial: 184 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Fisiología (12 ECTS): Asignaturas Fisiología general (6 ECTS) y Fisiología de aparatos y sistemas, (6 ECTS), Carácter básico La asignatura de Fisiología General aborda los conocimientos más generales y que son básicos para la asignatura de Fisiología de Aparatos y Sistemas, del segundo semestre. Esta última incluye un programa de prácticas de laboratorio en el que se refuerzan algunos conocimientos adquiridos en las clases teóricas. De este modo, la materia Fisiología está destinada a proporcionar los fundamentos de la Fisiología Humana. El estudio se aborda siguiendo un orden concreto: se comienza por la fisiología celular y se avanza hasta el estudio de los diferentes aparatos y sistemas. Se ofrece así en todo momento una visión integradora de la materia para que el alumno tenga en todo momento presente la idea del cuerpo humano como unidad.

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
Competencia nº 2:	Aprender a entender el organismo como un todo.
Competencia nº 3:	Conocer e interpretar cómo participa cada órgano al mantenimiento de la constancia del “medio interno”.
Competencia nº 4:	Saber cómo plantearse problemas y utilizar los métodos adecuados para su resolución, siendo capaz de llevar a cabo un razonamiento crítico.
Competencia nº 5:	Aprender el suficiente manejo de L instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Fisiología: Fisiología general	6	Básico
Fisiología: Fisiología de aparatos y sistemas	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia:	Física
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	1 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter:	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,56 ECTS, 89 horas) Se usa principalmente la lección magistral dialogada, apoyada en el uso de demostraciones de cátedra (pequeños experimentos) y medios audiovisuales (presentaciones en PowerPoint, uso de simulaciones; etc.), con la que se abordan los aspectos conceptuales y formales de la materia.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 51 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0,48 ECTS, 12 horas): Sesiones de prácticas de laboratorio con realización de medidas experimentales en magnitudes relacionadas con la asignatura. El trabajo se realiza por parejas con un posterior tratamiento y análisis de datos así como una discusión crítica de los resultados obtenidos	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas
Prácticas de laboratorio (0,76 ECTS, 19 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 4 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): estas sesiones se centran en el trabajo del estudiante mediante la resolución de dudas surgidas al enfrentarse a los conceptos teóricos y a la resolución de problemas, refuerzo de aspectos en los que se encuentran mayores dificultades, demostraciones experimentales pertinentes a los casos estudiados y, asociado a una componente de evaluación continua, verificación del progreso del estudiante en la materia.	
Presencial: 2 horas	
Realización y preparación de exámenes (1,12 ECTS, 28 horas):	
Presencial: 3 horas	Preparación: 25 horas

TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
CONTENIDOS 1.- Introducción: Medidas, sistema de unidades S.I, concepto de dimensión. 2.- Mecánica de fluidos: presión, Principio de Pascal y ecuación hidrostática, flujo estacionario, ecuación de continuidad, fluidos ideales, fluidos viscosos y fenómenos de superficie (tensión superficial). 3.- Principios de Termodinámica: Concepto de Temperatura. Calor, trabajo y energía interna y entalpía. Primer principio de la termodinámica. Concepto de entropía. Segundo principio de la termodinámica. Aplicaciones al gas ideal. 4.- Rayos X y radiaciones ionizantes. Física atómica y nuclear. Dosimetría Física y Biológica

COMPETENCIAS	
Competencia G3:	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.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº1:	Resolución de problemas: Ser capaz de evaluar claramente los órdenes de magnitud, de desarrollar una percepción de las situaciones que son físicamente diferentes pero que muestran analogías, permitiendo, por lo tanto, el uso de soluciones conocidas a nuevos problemas.
Competencia nº2	Comprensión teórica de fenómenos físicos: tener una buena comprensión de las teorías Físicas más importantes (estructura lógica y matemática, apoyo experimental, fenómenos físicos descritos).
Competencia nº3:	Destrezas matemáticas: comprender y dominar el uso de los métodos matemáticos y numéricos más comúnmente utilizados.
Competencia nº4:	Modelización y resolución de problemas: Ser capaz de identificar los elementos esenciales de un proceso/situación y de establecer un modelo de trabajo del mismo. Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable. Pensamiento crítico para construir modelos físicos.
Competencia nº5:	Investigación básica y aplicada: Adquirir una comprensión de la naturaleza de la investigación Física, de las formas en que se lleva a cabo, y de cómo la investigación en Física es aplicable a muchos campos diferentes; habilidad para diseñar procedimientos experimentales y/o teóricos para: (i) resolver los problemas corrientes en la investigación académica o industrial; (ii) mejorar los resultados existentes
Competencia nº6:	Capacidad de aprendizaje: Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la ciencia y tecnología en general, a través del estudio independiente.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Física: Física	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Estadística
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	1 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter:	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE
Se introducirá y desarrollará el contenido de cada tema en las clases de teoría. En grupos reducidos se impartirán clases prácticas, en las que se aplicarán los conceptos expuestos en las clases teóricas, para ello se utilizará algún paquete estadístico. Los profesores propondrán a los estudiantes la realización de trabajos en los que deban utilizar las técnicas aprendidas en las clases teóricas y que serán tuteladas por los profesores.
Teoría (3,6 ECTS, 90 horas):
Presencial: 45 horas Preparación y estudio: 45 horas
Problemas y Seminarios (1 ECTS, 25 horas)
Presencial: 10 horas Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas):
Presencial: 2 horas
Realización de exámenes (1,32 ECTS, 33 horas):
Presencial: 3 horas Preparación : 30 horas
TOTAL:
Presencial: 60 horas No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Estadística : Asignatura: estadística - 6 ECTS, Carácter básico
Contenidos.
▪ Cálculo diferencial e integral. ▪ Ecuaciones diferenciales ordinarias. ▪ Introducción al concepto de incertidumbre.

▪ Análisis exploratorio de datos: Descripción gráfica y numérica de una variable. Descripción de dos variables, recta de mínimos cuadrados y correlación lineal. ▪ Análisis inferencial en una población. Estudio de la media de una población. Estudio de una proporción. ▪ Comparación de varias poblaciones. Muestras emparejadas y muestras independientes. Comparación de medias y varianzas. Comparación de proporciones.

COMPETENCIAS	
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Calcular integrales con diferentes métodos de cálculo de primitivas.
Competencia nº 2:	Resolver ecuaciones diferenciales ordinarias sencillas.
Competencia nº 3:	Diseñar experimentos sencillos útiles para alcanzar los objetivos del estudio.
Competencia nº 4:	Describir y sintetizar adecuadamente el conjunto de datos observado en el experimento.
Competencia nº 5:	Analizar los datos observados utilizando algún paquete estadístico.
Competencia nº 6:	Interpretar correctamente los resultados proporcionados por paquetes estadísticos.
Competencia nº 7:	Elaborar y presentar un informe del estudio experimental realizado.
Competencia nº 8:	Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Estadística	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Psicología
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	1 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre
Carácter:	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,8 ECTS, 95 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-11.	
Presencial: 45 horas	Preparación y estudio: 50 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas). Competencias 1-11. (2 ECTS, 50 horas):	
Presencial: 10 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias 1-11.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MATERIA
Introducción a la psicología; Conceptos clave en Psicología: aprendizaje, pensamiento, motivación; emoción, personalidad; Psicología del desarrollo; Introducción a la Psicología de la Salud; Introducción a los trastornos psicopatológicos; Factores de riesgo y psicopatología; Introducción a la Evaluación Psicológica, Técnicas de entrevista y consejo; Habilidades personales y comunicación grupal

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia E22:	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.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer las bases psicológicas que inciden en el comportamiento humano.
Competencia nº 2:	Conocer aspectos de extrema relevancia dentro de la psicología y hacer ver la importancia de los aspectos psicológicos sobre la salud y la alimentación del ser humano.
Competencia nº 3:	Desarrollar y aplicar los principios básicos de técnicas de comunicación.
Competencia nº 4:	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Psicología	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Bioquímica
Número de créditos ECTS:	12
Unidad temporal:	Bioquímica I: 1 ^{er} curso, 2º semestre Bioquímica II: 2º curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Química General, Química Orgánica, Biología General. Para cursar la Bioquímica II, debe haberse cursado Bioquímica I.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE
Teoría (9,52 ECTS, 238 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.
Presencial: 76 horas Preparación y estudio: 162 horas
Prácticas de laboratorio (1,6 ECTS, 40 horas):
Presencial: 30 horas Preparación y estudio: 10 horas
Seminarios (0,4 ECTS, 10 horas):
Presencial: 4 horas Preparación y estudio: 6 horas
Tutorías (0,32 ECTS, 8 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.
Presencial: 4 horas Preparación y estudio: 4 horas
Realización de exámenes (0,16 ECTS, 4 horas):
Presencial: 4 horas
TOTAL:
Presencial: 118 horas No presencial: 182 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
ASIGNATURA 1: Bioquímica I - 6 créditos ECTS. Básico.
ASIGNATURA 2: Bioquímica II - 6 créditos ECTS. Básico.

Bioquímica estructural. Estructura básica de las biomoléculas: glúcidos, nucleótidos y ácidos nucleicos, lípidos, proteínas.

Enzimología.

Metabolismo. Metabolismo oxidativo mitocondrial. Metabolismo glicídico. Metabolismo lipídico. Metabolismo nitrogenado. Integración del metabolismo y especialización de los órganos y tejidos.

Biología Molecular. Replicación y reparación del DNA. Transcripción. Traducción. Regulación de la expresión génica. Técnicas avanzadas en Biología Molecular. Genómica y Proteómica.

COMPETENCIAS		
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
Competencia G3:	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.	
Competencia G5	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.	
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
Competencia E30:	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	
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA		
Competencia nº 1:	Conocer los fundamentos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.	
Competencia nº 2:	Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.	
Competencia nº 3:	Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.	
Competencia nº 4:	Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación.	
Competencia nº 5:	Conocer los mecanismos de obtención y transformación de energía.	
Competencia nº 6:	Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.	
Competencia nº 7:	Conocer y comprender los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.	
Competencia nº 8:	Entender el origen molecular de las funciones básicas de los seres vivos y de sus principales implicaciones biotecnológicas y médicas.	
DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Bioquímica I	6	Básico
Bioquímica II	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Química
Número de créditos ECTS:	12
Unidad temporal: Esta materia se distribuye en dos asignaturas: Química General (6 ECTS) y Química Orgánica (6 ECTS), ambas 1^{er} curso, 1^{er} semestre	
Carácter	Básico

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
QUÍMICA GENERAL: Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final. QUÍMICA ORGÁNICA: Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Asignatura: Química General (6 ECTS)	
Teoría (3,6 ECTS, 90 horas):	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 52 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0,4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 8 horas
Prácticas de laboratorio (1,2 ECTS, 30 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0,32 ECTS, 8 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 6 horas

Realización de exámenes (0,48 ECTS, 12 horas):

Presencial: 3 horas

Preparación: 9 horas

TOTAL:

Presencial: 60 horas

No presencial: 90 horas

Asignatura; **Química orgánica** (6 ECTS)

Teoría (3,8 ECTS, 95 horas). En dichas clases el profesor dará una visión general del tema objeto de estudio haciendo especial hincapié en los aspectos nuevos o de especial complejidad y haciendo uso de las nuevas herramientas de la información y comunicación. Se potenciará la participación del estudiante.

Presencial: 45 horas

Preparación y estudio: 50 horas

Prácticas de aula (1,2 ECTS, 30 horas)

(problemas): En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Los estudiantes deberán, previamente, haber trabajado los problemas que se van a resolver. Competencias: 7-19.

(seminarios) Los seminarios serán empleados en la exposición de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases. También podrá llevarse a cabo actividades complementarias de tipos variados, manejo de programas de dibujo y modelización en ordenador, modelos moleculares, discusión acerca de temas de actualidad etc.

Presencial: 10 horas

Preparación y estudio: 20 horas

Tutorías (0,4 ECTS, 10 horas): En ellas se evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar.

Presencial: 2 horas

No presencial: 8 horas

Realización y preparación de exámenes (0,6 ECTS, 15 horas):

Presencial: 3 horas

Preparación: 12 horas

TOTAL:

Presencial: 60 horas

No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES

Materia **Química:** asignaturas **química general** (6 ECTS) y **química orgánica** (6 ECTS),
Carácter básico

Química general

Contenidos:

Estructura atómica. Tabla periódica de los elementos. Propiedades periódicas. Nomenclatura química. Estequiometría. El enlace químico. Estados de agregación de la materia. Disoluciones. Reactividad química. Termodinámica química. Cinética química. Equilibrio químico. Equilibrios iónicos en disolución.

Química orgánica

Contenidos:

Estructura de las moléculas orgánicas. Grupos funcionales. Nomenclatura.
Alcanos y cicloalcanos. Análisis conformacional.
Estereoisomería.
Alquenos, alquinos y sistemas conjugados.

Compuestos aromáticos
 Compuestos orgánicos halogenados y organometálicos.
 Alcoholes, fenoles.
 Éteres, epóxidos.
 Aldehídos y cetonas.
 Ácidos carboxílicos y sus derivados.
 Aminas y otros compuestos nitrogenados.
 Azúcares, aminoácidos, ácidos grasos y lípidos.

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Reconocer los tipos de enlaces que pueden presentarse en los compuestos orgánicos y los distintos tipos de representación de las moléculas orgánicas.
Competencia nº 2:	Saber aplicar las reglas generales de nomenclatura para los compuestos orgánicos, incluyendo la estereoquímica.
Competencia nº 3:	Conocer los distintos grupos funcionales presentes en las moléculas orgánicas y saber relacionar la presencia de grupos funcionales con las propiedades físico-químicas de las moléculas orgánicas.
Competencia nº 4:	Conocer la reactividad general de los grupos funcionales más importantes presentes en las moléculas orgánicas
Competencia nº 5:	Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes
Competencia nº 6:	Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos
Competencia nº 7:	Saber relacionar la presencia de grupos funcionales en las moléculas con su reactividad frente a diferentes procesos (sustitución, eliminación, adición, hidrólisis, oxidación, reducción,...)
Competencia nº 8:	Comprender y poder predecir el comportamiento de los compuestos orgánicos en diferentes entornos (químicos, biológicos, ambientales,...)
Competencia nº 9:	Capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Química General	6	Básico
Química Orgánica	6	Básico

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Alimentación y cultura
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	2º curso, 2º semestre
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (1,66 ECTS, 41,5 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1, 4 y 7 a 9.	
Presencial: 35 horas	Preparación y estudio: 6,5 horas
Prácticas de aula (1,6 ECTS, 40 horas): Seminarios, lectura y comentario de textos, dinámicas de grupo, preparación y aplicación de materiales para trabajo de campo. Competencias 1 a 5 y 8 y 9.	
Presencial: 5 horas	Preparación, estudio y trabajo de campo: 35 horas
Tutorías (0,36 ECTS, 9 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias 1 a 9.	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 7 horas
Realización de exámenes (0,88 ECTS, 22 horas). Competencias 1 a 9:	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 20 horas
TOTAL:	
Presencial: 44 horas	No presencial: 68,5 horas

CONTENIDOS DE MATERIA
Dimensiones histórica, social, política, cultural, psicológica y económica de la alimentación humana; Sistema alimentario y funciones socioculturales de la alimentación; orden culinario e ideología alimentaria; prescripciones alimentarias de carácter secular, religioso y mágicas; alimentación y diferenciación social (edad, sexo/género, clase social y etnicidad); factores socioculturales de riesgos y crisis alimentarias y de trastornos alimentarios asociados a la alimentación.

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
Competencia nº 2:	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
Competencia nº 3:	Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.
Competencia nº 4:	Conocer cómo se construyen diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
Competencia nº 5:	Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales, con especial atención a la incidencia del proceso de medicalización.
Competencia nº 6:	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Alimentación y cultura	4,5	Obligatorio

MÓDULO 2: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Ciencias de los alimentos
Número de créditos ECTS:	28,5
Unidad temporal: Este módulo incluye cuatro materias diferentes. Las materias y su ubicación temporal en el plan de estudios se recoge a continuación Bromatología: (10,5 ECTS) 2º curso/1º y 2º semestre Química de los Alimentos: (6 ECTS) 2º curso/1º semestre Bases de la Tecnología de Alimentos: (6 ECTS) 2º curso/1º semestre Tecnología Culinaria: (6 ECTS) 3º curso/2º semestre	
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, química (general y orgánica), física, estadística y microbiología alimentaria.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación de la adquisición de conocimientos, competencias y habilidades se realizará mediante pruebas objetivas consistentes en exámenes teórico-prácticos obligatorios. Se valorarán las actividades en el laboratorio, la asistencia a las clases y actividades presenciales, la participación en seminarios, tutorías y trabajos adicionales, y la actitud, iniciativa, participación y grado de implicación del alumno en el proceso de aprendizaje.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (17,08 ECTS, 427 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: horas 179 (7,16 ECTS)	Preparación y estudio: 248 horas (9,92 ECTS)
Prácticas de aula (seminarios) (1,92 ECTS, 48 horas):	
Presencial: 11 horas (0,44 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 37 horas (1,48 ECTS)
Prácticas de laboratorio e informática (5,7 ECTS, 142,5 horas): Competencias	
Presencial: 70 horas (2,8 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 72,5 horas (2,9 ECTS)
Tutorías (0,8 ECTS, 20 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 10 horas (0,4 ECTS)	Preparación y estudio: 10 horas (0,4 ECTS)
Realización de exámenes (3 ECTS, 75 horas):	
Presencial: 15 horas (0,6 ECTS)	Preparación y estudio: 60 horas (2,4 ECTS)
TOTAL:	
Presencial: 285 horas (11,4 ECTS)	No presencial: 427,5 horas (17,1 ECTS)

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Bromatología: 10.5 ECTS Química de los Alimentos: 6 ECTS Bases de la Tecnología de Alimentos: 6 ECTS Tecnología Culinaria: 6 ECTS

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia	Créditos ECTS	Carácter
Bromatología: Bromatología	10.5	Obligatorio
Química de los alimentos: Química de los alimentos	6	Obligatorio
Bases de la Tecnología de alimentos: Bases de la tecnología de los alimentos	6	Obligatorio
Tecnología culinaria: Tecnología culinaria	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Bromatología
Número de créditos ECTS:	10.5
Unidad temporal:	2º curso/ 1º y 2º semestre
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, química general y orgánica.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (7.4 ECTS, 185 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 65 horas (2.6 ECTS)	Preparación y estudio: 120 horas (4.8 ECTS)
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (1 ECTS, 25 horas):	
Presencial: 5 horas (0.4 ECTS)	Preparación y estudio: 15 horas (0.6 ECTS)
Prácticas de laboratorio e informática (1.9 ECTS, 47.5 horas):	
Presencial: 25 horas (1 ECTS)	Preparación y estudio: 22.5 horas (0.9 ECTS)
Tutorías (0.16 ECTS, 4 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 4 horas (0.16 ECTS)	
Realización de exámenes (0.24 ECTS, 6 horas):	
Presencial: 6 horas (0.24 ECTS)	
TOTAL:	
Presencial: 105 horas (4.2 ECTS)	No presencial: 157.5 horas (6.3 ECTS)

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
- Composición (nutrientes y otros componentes) y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos: carnes y derivados, productos de la pesca y derivados, huevos y ovoproductos, leche y derivados, grasas comestibles, cereales y derivados, leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas y derivados, edulcorantes, agua y bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, alimentos estimulantes, condimentos y especias. - Control de calidad de los alimentos: Parámetros de calidad de los distintos grupos de alimentos. Análisis de peligros y puntos de control crítico y su aplicación a los diferentes grupos de alimentos mencionados anteriormente.	

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E9:	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.
Competencia E11:	Elaborar Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
Competencia E25:	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
Competencia E26:	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer la terminología propia de la materia
Competencia nº 2:	Adquirir capacidad para evaluar las repercusiones del consumo de alimentos en la salud de la población
Competencia nº 3:	Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos
Competencia nº 4:	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter:
Bromatología: Bromatología	10.5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Química de los alimentos
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	2º curso, 1º semestre
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente física y química (general y orgánica).

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3.92 ECTS, 98 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas (1.52 ECTS)	Preparación y estudio: 60 horas (2.4 ECTS)
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.68 ECTS, 17 horas):	
Presencial: 2 horas (0.08 ECTS)	Preparación y estudio: 15 horas (0.6 ECTS)
Prácticas de laboratorio e informática (1.2 ECTS, 30 horas):	
Presencial: 15 horas (0.6 ECTS)	Preparación y estudio: 15 horas (0.6 ECTS)
Tutorías (0.08 ECTS, 2horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas (0.08 ECTS)	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas (0.12 ECTS)	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas (2.4 ECTS)	No presencial: 90 horas (3.6 ECTS)

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Estructuras, propiedades físico-químicas y funciones tecnológicas de los distintos componentes presentes en los alimentos: agua, hidratos de carbono, lípidos, aminoácidos, péptidos, proteínas, enzimas, minerales, vitaminas, pigmentos, sustancias aromáticas, aditivos alimentarios. Modificaciones en los alimentos (cambios químicos y reacciones entre componentes) durante su procesamiento industrial y/o elaboración culinaria.	

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E9:	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.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer la terminología propia de la materia
Competencia nº 2:	Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos.
Competencia nº 3:	Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.
Competencia nº 4:	Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos
Competencia nº 5:	Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos.
Competencia nº 6:	Adquirir conocimientos para el diseño y/o mejora de los alimentos

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Química de los alimentos: Química de los alimentos	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Bases de la Tecnología de Alimentos
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	2º curso, 1º semestre
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Tener cursadas las siguientes asignaturas: Biología, Microbiología alimentaria y Química (general y orgánica)

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.4 ECTS, 60 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1 a 9	
Presencial: 38 horas (1,2 ECTS)	Preparación y estudio: 30 horas (1,2 ECTS)
Prácticas de aula (seminarios) (0.4 ECTS, 10 horas): Competencias 1 a 9	
Presencial: 2 horas (0,2 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 5 horas (0,2 ECTS)
Prácticas de laboratorio (1.6 ECTS, 40 horas): Competencias 1 a 9	
Presencial: 15 horas (0,8 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 20 horas (0,8 ECTS)
Tutorías (0,28 ECTS, 7 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias 1 a 9	
Presencial: 2 horas (0,08 ECTS)	Preparación y estudio: 5 horas (0,2 ECTS)
Realización de exámenes (1.32 ECTS, 33 horas). Competencias 1 a 9:	
Presencial: 3 horas (0,12 ECTS)	Preparación y estudio: 30 horas (1,2 ECTS)
TOTAL:	
Presencial: 60 horas (2,4 ECTS)	No presencial: 90 horas (3,6 ECTS)

CONTENIDOS DE MATERIA	
Materia: Bases de la tecnología de alimentos. Contenidos: Industrias alimentarias y sus operaciones. Tecnología de los procesos de conservación de alimentos. Elaboración de alimentos de origen vegetal. Tecnología de alimentos de origen animal. Procesado de alimentos y bebidas especiales. Nuevas tendencias de la tecnología de alimentos Carácter: obligatorio. Créditos ECTS: 6	

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E10:	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1	Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
Competencia nº 2	Conocer los sistemas de producción y los sistemas básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
Competencia nº 3	Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de alimentos y sus repercusiones en la calidad

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Bases de la tecnología de alimentos	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Tecnología culinaria
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter:	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Tener cursadas las siguientes asignaturas: Biología, Bioquímica, Microbiología y Química

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,04 ECTS, 76 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1 a 9	
Presencial: 38 horas (1,52 ECTS)	Preparación y estudio: 38 horas (1,52 ECTS)
Prácticas de aula (seminarios) (0,16 ECTS, 4 horas): Competencias 1 a 9	
Presencial: 2 horas (0,08 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 2 horas (0,08 ECTS)
Prácticas de laboratorio (1,2 ECTS, 0 horas): Competencias 1 a 9	
Presencial: 15 horas (0,6 ECTS)	Preparación, estudio y trabajo de campo: 15 horas (0,6 ECTS)
Tutorías (0,28 ECTS, 7 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo. Competencias 1 a 9	
Presencial: 2 horas (0,08 ECTS)	Preparación y estudio: 5 horas (0,2 ECTS)
Realización de exámenes (1,32 ECTS, 33 horas). Competencias 1 a 9:	
Presencial: 3 horas (0,12 ECTS)	Preparación y estudio: 30 horas (1,2 ECTS)
TOTAL:	
Presencial: 60 horas (2,4 ECTS)	No presencial: 90 horas (3,6 ECTS)

CONTENIDOS DE MATERIA	
Materia: Tecnología culinaria. Contenidos: Introducción a la Tecnología Culinaria. Cocina de colectividades. El espacio Culinario. Operaciones Culinarias preparativas. Operaciones culinarias con aplicación de calor. Operaciones culinarias especiales. Técnicas culinarias para dietoterapia. Carácter: obligatorio. Créditos ECTS: 6	

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5:	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E10	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1	Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
Competencia nº 2	Comprender los procesos de transformación culinaria de los alimentos y sus implicaciones en dietoterapia.
Competencia nº 3	Conocer los espacios de restauración colectiva y sus variantes así como su organización y funcionamiento.
Competencia nº 4	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Tecnología culinaria	6	Obligatorio

MÓDULO 3: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad
Número de créditos ECTS:	27
Unidad temporal: Este módulo incluye cuatro materias diferentes. Las materias y su ubicación temporal en el plan de estudios se recoge a continuación: Microbiología Alimentaria: (6 ECTS) 1 ^{er} curso, 2 ^o semestre Parasitología Alimentaria: (6 ECTS) 3 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre Toxicología Alimentaria: (6 ECTS) 3 ^{er} curso, 2 ^o semestre Higiene Alimentaria: (4,5 ECTS) 4 ^o curso, 1 ^{er} semestre Economía y Empresa: (4,5 ECTS) 3 ^{er} curso, 2 ^o semestre	
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente Biología, Fisiología, Química, Estadística y Bioquímica,

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Para evaluar el grado de consecución de los objetivos educativos, de aprendizaje y formación, tanto generales como específicos, y posibilitar la toma de decisiones pedagógicas relativas a contenidos, métodos, y sistemas de evaluación en el módulo se establecerán las condiciones adecuadas en cada una de las diferentes asignaturas

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (19,8 ECTS, 495 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 172 horas	Preparación y estudio: 323 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (2,68 ECTS, 67 horas):	
Presencial: 10 horas	Preparación y estudio: 57 horas
Prácticas de laboratorio e informática (3.6 ECTS, 90 horas):	
Presencial: 65 horas	Preparación y estudio: 25 horas
Tutorías (0.4 ECTS, 10 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 10 horas	
Realización de exámenes (0.52 ECTS, 13 horas):	
Presencial: 13 horas	
TOTAL: 27 ECTS: 675 horas	
Presencial: 270 horas	No presencial: 405 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
MÓDULO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: 27 ECTS, formado por 5 materias de carácter obligatorio: Materia: Microbiología alimentaria asignatura Microbiología alimentaria: (6 ECTS). Materia: Parasitología alimentaria: asignatura Parasitología alimentaria: (6 ECTS). Materia: Toxicología alimentaria: asignatura Toxicología alimentaria: (6 ECTS). Materia: Higiene Alimentaria: asignatura Higiene Alimentaria: (4.5 ECTS). Materia: Economía y Empresa: asignatura Economía y Empresa: (4.5 ECTS).

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Microbiología alimentaria	6	Obligatorio
Parasitología alimentaria	6	Obligatorio
Toxicología alimentaria	6	Obligatorio
Higiene alimentaria	4,5	Obligatorio
Economía y Empresa	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Microbiología alimentaria
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	1 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (4.56 ECTS, 114 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 76 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.44 ECTS, 11 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 9 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0,8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL: 6 ECTS, 150 horas	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Introducción a la microbiología. Métodos de observación y estructura de los microorganismos. Tecnología básica experimental. Crecimiento y control de los microorganismos. Conceptos básicos de metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de genética microbiana, virología y micología. Conceptos básicos de patogenicidad, virulencia y quimioterapia antimicrobiana. Introducción a la microbiología alimentaria. Conceptos básicos de la contaminación microbiana de los distintos grupos de alimentos. Conceptos básicos de los microorganismos patógenos en los alimentos. Aislamiento e identificación de los principales grupos de microorganismos que producen enfermedades en el ser humano.	

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E12:	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocimiento básico de los distintos tipos de microorganismos
Competencia nº 2:	Comprensión del crecimiento de los microorganismos sus requerimientos y los métodos para su control
Competencia nº 3	Conocer y comprender los criterios de clasificación e identificación de microorganismos. En especial las características diferenciales fisiológicas y bioquímicas de los microorganismo de interés alimentario
Competencia nº 4:	Comprender los mecanismos básicos de patogenicidad microbiana
Competencia nº 5:	Entender la genética microbiana y las aplicaciones básicas de la ingeniería genética en el campo alimentario
Competencia nº 6:	Diferenciar entre antibióticos y agentes quimioterápicos sintéticos y semisintéticos y conocer la importancia de las bases genéticas de la resistencia microbiana a los agentes quimioterápicos.
Competencia nº 7:	Conocimiento de las principales fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos
Competencia nº 8:	Conocimiento básico de los microorganismos patógenos de los alimentos

Competencia nº 9:	Conocimiento básico y comprensión de la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos
Competencia nº 10:	Conocimiento básico de la sintomatología y tratamiento de las enfermedades mas importantes causadas por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos
Competencia nº 11:	Aislar cultivos puros de microorganismos, evaluar el crecimiento microbiano y trabajar teniendo presente la técnica aséptica y el concepto de esterilidad
Competencia nº 12:	Dominio de las técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos
Competencia nº 13:	Aplicación de las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Microbiología alimentaria	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Parasitología Alimentaria
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente Biología y Fisiología

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (4,56 ECTS, 114 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 76 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0, 44 ECTS, 11 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 9 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0,8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Introducción general a la ciencia de la parasitología, enfatizándose en aquellos aspectos concernientes a la parasitología alimentaria.

Contaminación parasitaria de los alimentos: protozoos, helmintos y artrópodos contaminantes de aguas, frutas y verduras. Parásitos propios de los alimentos: protozoos y helmintos propios de productos cárnicos, piscícolas, productos derivados y de invertebrados que forman parte habitual de la dieta humana. Deterioro parasitario de los alimentos: parásitos deteriorantes de los productos Alimenticios. Principales técnicas de muestreo de alimentos. Búsqueda de parásitos contaminantes, propios y deteriorantes de los alimentos. Técnicas generales de detección e identificación en parasitología alimentaria. Acciones nocivas de los parásitos sobre sus hospedadores. Acciones del parásito sobre el crecimiento y el status nutricional humano. Parásitos de importancia en nutrición humana.	
COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E12:	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocimiento de los conceptos básicos de parasitología
Competencia nº 2:	Conocimiento de los conceptos específicos de parasitología alimentaria
Competencia nº 3:	Conocimiento y comprensión de los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos
Competencia nº 4:	Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes y deteriorantes de alimentos
Competencia nº 5:	Conocimiento adecuado de los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados
Competencia nº 6:	Conocer los grupos parásitos con impacto sobre el crecimiento y el status nutricional humano.
Competencia nº 7:	Conocimiento y comprensión de la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas a través de los alimentos
Competencia nº 8:	Dominio de las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos
Competencia nº 9:	Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Parasitología alimentaria	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Toxicología Alimentaria
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, bioquímica y química.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (4,56 ECTS, 114 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-8.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 76 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0,44 ECTS, 11 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 9 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0,8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL: 6 ECTS, 150 horas	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos de acción tóxica. Toxicodinamia. Métodos de evaluación de la toxicidad. Procesos fisiopatológicos de origen tóxico. Efectos tóxicos de nutrientes y no nutrientes. Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta. Límites de seguridad. Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes. Intoxicaciones alimentarias. Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.	

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E12:	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer de los conceptos básicos de toxicología
Competencia nº 2:	Conocer los distintos procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).
Competencia nº 3:	Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica
Competencia nº 4:	Conocer los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
Competencia nº 5:	Conocer las fuentes de exposición, fisiopatología, efectos tóxicos, y mecanismo de acción de las sustancias tóxicas presentes en los alimentos.
Competencia nº 6:	Conocimiento de los efectos nocivos de las sustancias tóxicas en los alimentos, mecanismo y manifestaciones de estos efectos.
Competencia nº 7:	Colaborar en la prevención de las intoxicaciones alimentarias y conocer los límites de seguridad de los tóxicos, para garantizar a la población alimentos seguros.

Competencia nº 8:	Conocer aspectos relacionados con la evaluación y caracterización del riesgo toxicológico de las sustancias potencialmente tóxicas en alimentos.
Competencia nº 9:	Conocer los métodos más empleados para el análisis de tóxicos en alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Toxicología alimentaria	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Higiene alimentaria
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Microbiología alimentaria, Parasitología alimentaria y Toxicología Alimentaria

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.86 ECTS, 71.5 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 24 horas	Preparación y estudio: 47.5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.68 ECTS, 17 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 15 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0,8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.08 ECTS, 2 horas):	
Presencial: 2 horas	
TOTAL: 4.5 ECTS, 112.5 horas	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Medidas higiénicas básicas. Plan integral de higiene: Higiene del personal. Educación higiénica de manipuladores de alimentos: productores y procesadores. Personal que sirve alimentos. Personal de transporte y almacenamiento Higiene y sanidad del manipulador de alimentos y de los establecimientos alimentarios, maquinarias y utillaje. Protocolos de limpieza y desinfección. Detergentes y desinfectantes. Métodos y procedimientos de limpieza. Programas de control de plagas: desinsectación y desratización. Control higiénico de ingredientes y materias primas. Estrategias para el control en la cadena alimentaria. Aspectos higiénicos y prácticas correctas en la manipulación de los alimentos, procesos y productos: recepción, envasado y almacenamiento, elaboración, transporte, distribución y conservación. Tratamiento de desechos y residuos. Aspectos higiénicos de alimentos conservados por la acción del calor: conservas y semiconservas. Sistemas de autocontrol: aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en la industria alimentaria. Descripción de peligros. Valoración de riesgos. Puntos de control crítico. Medidas preventivas y correctivas. Límites de tolerancia. Documentación y registro.	

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E29:	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocimiento de los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.
Competencia nº 2:	Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por sustancias tóxicas, productos químicos originados en el procesado de alimentos

Competencia nº 3:	Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por parásitos
Competencia nº 4:	Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por microorganismos.
Competencia nº 5:	Conocimiento de la correcta utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la correcta manipulación de alimentos.
Competencia nº 6:	Conocimiento e interpretación de los resultados obtenidos en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Higiene alimentaria	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Economía y Empresa
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 2º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Es conveniente haber cursado la asignatura estadística

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3.26 ECTS, 81.5 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 34 horas	Preparación y estudio: 47.5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.68 ECTS, 17 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 15 horas
Prácticas de informática (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 5 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.08 ECTS, 2 horas):	
Presencial: 2 horas	
TOTAL: 4.5 ECTS, 112.5 horas	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Economía y Empresa: asignatura Economía y Empresa (4,5 ECTS), Carácter obligatorio Contenidos: Concepto de empresa, tipos y su entorno. Crecimiento de la empresa. El empresario y la función directiva. Estrategia empresarial La organización de la empresa Planificación y control de la empresa El subsistema de administración. Toma de decisiones y objetivos. Los sistemas de información y comunicación. El subsistema de producción. Estrategias, diseños y costes. El subsistema financiero. Financiación e inversión. Evaluación y selección de proyectos. El subsistema comercial. Marketing directo e interno. El concepto de calidad. Control y medida de la calidad. Gestión de la calidad total. Planteamiento y ejecución de casos prácticos.

COMPETENCIAS	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia E19:	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
Competencia E23:	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.
Competencia E24:	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.
Competencia E26:	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
Competencia E28:	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
Competencia nº 2:	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Economía y Empresa: Economía y Empresa	4,5	Obligatorio

MÓDULO 4: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud
Número de créditos ECTS:	55,5
Unidad temporal: Este módulo incluye siete materias diferentes. Las materias y su ubicación temporal en el plan de estudios se recoge a continuación Nutrición: (12 ECTS) 2º curso, 1º y 2º semestre Dietética: Consta de dos asignaturas: Dietética I (6 ECTS) 2º curso, 2º semestre y Dietética II (6 ECTS) 3º curso, 1º semestre. Patología Molecular y Fisiopatología: Consta de dos asignaturas: Patología molecular (4,5 ECTS) 2º curso, 2º semestre y Fisiopatología (4,5 ECTS) 3º curso, 1º semestre. Dietoterapia: (9 ECTS) 3º curso, 1º y 2º semestre Patología nutricional: (4,5 ECTS) 3º curso, 2º semestre Farmacología: (4,5 ECTS) 4º curso, 1º semestre Legislación alimentaria y Deontología: (4,5 ECTS) 3º curso, 1º semestre	
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Haber cursado materias del módulo de formación básica, fundamentalmente biología, bioquímica y fisiología

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Para evaluar el grado de consecución de los objetivos educativos, de aprendizaje y formación, tanto general como específica, y posibilitar la toma de decisiones pedagógicas relativas a contenidos, métodos, y sistemas de evaluación en el módulo se establecerán las condiciones adecuadas en cada una de las diferentes materias.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (36,06 ECTS, 901,5 horas):	
Presencial: 399 horas	Preparación y estudio: 502,5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (6,46 ECTS, 161,5 horas):	
Presencial: 22 horas	Preparación y estudio: 139,5 horas
Prácticas de laboratorio e informática (8,16 ECTS, 204 horas):	
Presencial: 83 horas	Preparación y estudio: 121 horas
Actividades <i>on line</i> (2,18 ECTS, 54,5 horas):	
	Preparación y estudio: 54,5 horas
Tutorías (0,84 ECTS, 21 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 21 horas	

Realización de exámenes (1,84 ECTS, 46 horas):	
Presencial: 29 horas	Preparación 16 horas
TOTAL:	
Presencial: 554 horas	No presencial: 833,5 horas

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición: Nutrición	12	Obligatorio
Dietética:		Obligatorio
• Dietética I	6	
• Dietética II	6	
Patología Molecular y Fisiopatología:		Obligatorio
• Patología molecular	4,5	
• Fisiopatología	4,5	
Dietoterapia: Dietoterapia	9	Obligatorio
Patología Nutricional: Patología nutricional	4.5	Obligatorio
Farmacología: Farmacología	4,5	Obligatorio
Legislación alimentaria y Deontología: Legislación alimentaria y Deontología	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Nutrición
Número de créditos ECTS:	12
Unidad temporal:	2º curso, 1º y 2º semestre
Carácter	Obligatoria

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado la materia Bioquímica y Fisiología.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%.
Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (6.84 ECTS, 171 horas):	
Presencial: 76 horas	Preparación y estudio: 95 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (1,76 ECTS, 44 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de laboratorio e informática (2.4 ECTS, 60 horas):	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 30 horas
Actividades <i>on line</i> (0.6 ECTS, 15 horas):	
	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0.16 ECTS, 4 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 4 horas	
Realización de exámenes (0.24 ECTS, 6 horas):	
Presencial: 6 horas	
TOTAL:	
Presencial: 120 horas	No presencial: 180 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Materia Nutrición : Asignatura Nutrición (12 ECTS), carácter obligatorio	
Contenidos:	
Nutrición humana. Macro y micronutrientes y otros componentes alimentarios: función, necesidades y recomendaciones, fuentes y utilización metabólica. Equilibrio energético y nutricional. Interacción de y entre nutrientes. Valoración del estado nutricional individual: anamnesis, historia clínica-dietética, antropometría, bioquímica, índices de pronóstico, pruebas funcionales, métodos rápidos de cribaje nutricional y evaluación del consumo de alimentos.	

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E11:	Elaborar Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
Competencia E13:	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
Competencia E16:	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
Competencia E17:	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer y comprender la terminología y los procesos relacionados con la nutrición, la alimentación y su aplicación práctica.
Competencia nº 2:	Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional.
Competencia nº 3:	Conocer otros componentes de los alimentos con repercusión nutricional ahondando en su función, biodisponibilidad y sus fuentes alimentarias.
Competencia nº 4:	Estudio de las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.
Competencia nº 5:	Conocer la anamnesis y la historia clínica-dietética como antesala de la valoración nutricional individual.
Competencia nº 6:	Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.
Competencia nº 7:	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital

Competencia nº 8:	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional
--------------------------	---

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición: Nutrición	12	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Dietética
Número de créditos ECTS:	12
Unidad temporal: Esta materia esta constituida por dos asignaturas: Dietética I: 2º curso, 2º semestre/ Dietética II: 3º curso, 1º semestre	
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 50% y 70%. Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. Este apartado contabilizará entre un 20% y un 30% de la nota final.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE											
DIETÉTICA I											
Teoría (3.52 ECTS, 88 horas):<table><tr><td>Presencial: 38 horas</td><td>Preparación y estudio: 50 horas</td></tr></table> Prácticas de aula (0.48 ECTS, 12 horas): (Seminarios, problemas).<table><tr><td>Presencial: 2 horas</td><td>Preparación y estudio: 10 horas</td></tr></table> Prácticas de laboratorio e informática (1.8 ECTS, 45 horas):<table><tr><td>Presencial: 15 horas</td><td>Preparación y estudio: 30 horas</td></tr></table> Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.<table><tr><td>Presencial: 2 horas</td><td></td></tr></table> Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):<table><tr><td>Presencial: 3 horas</td><td></td></tr></table>		Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 50 horas	Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas	Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 30 horas	Presencial: 2 horas		Presencial: 3 horas	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 50 horas										
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas										
Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 30 horas										
Presencial: 2 horas											
Presencial: 3 horas											
TOTAL: <table><tr><td>Presencial: 60 horas (1.8 ECTS)</td><td>No presencial: 90 horas (3.6 ECTS)</td></tr></table>		Presencial: 60 horas (1.8 ECTS)	No presencial: 90 horas (3.6 ECTS)								
Presencial: 60 horas (1.8 ECTS)	No presencial: 90 horas (3.6 ECTS)										

DIETÉTICA II

- **Teoría (3.52 ECTS, 88 horas):** Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 6-12.

Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 50 horas
----------------------	---------------------------------

- **Prácticas de aula (0.48 ECTS, 12 horas):** (Seminarios, problemas).

Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas
---------------------	---------------------------------

- **Prácticas de laboratorio e informática (1.8 ECTS, 45 horas):**

Presencial: 15 horas	Preparación y estudio: 30 horas
----------------------	---------------------------------

- **Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas):** Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.

Presencial: 2 horas	
---------------------	--

- **Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):**

Presencial: 3 horas	
---------------------	--

TOTAL:

Presencial: 60 horas (1.8 ECTS)	No presencial: 90 horas (3.6 ECTS)
---------------------------------	------------------------------------

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES

Materia **Dietética**: Asignaturas: **Dietética I** (6 ECTS) y **Dietética II** (6 ECTS), carácter obligatorio

Contenidos:

Dietética I: Dieta y salud. Alimentación equilibrada. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Comportamiento alimentario. Dieta Mediterránea. Alimentación individual, modificaciones y adaptaciones en distintas etapas de la vida.

Dietética II: Tablas de composición de alimentos. Sistemas para la elaboración de la dieta individualizada. Dietas en situaciones especiales. Dietas alternativas. Alteraciones de la conducta alimentaria. Educación alimentaria-nutricional.

COMPETENCIAS

Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.

Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E15:	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.
Competencia E16:	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
Competencia E17:	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Adquirir la terminología propia de la materia de Dietética.
Competencia nº 2:	Estudiar la relación de los hábitos alimentarios con la salud y la enfermedad.
Competencia nº 3:	Conocer las bases de una alimentación saludable y poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.
Competencia nº 4:	Conocer las características de los diferentes patrones y hábitos alimentarios y su relación con la salud.
Competencia nº 5:	Estudiar los diferentes objetivos nutricionales y guías dietéticas a nivel nacional e internacional.
Competencia nº 6:	Conocer los cambios metabólicos y funcionales con repercusión nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital (desde el neonato hasta el anciano frágil) y realizar las modificaciones en la dieta de acuerdo con los requerimientos energéticos propios de cada etapa del desarrollo.
Competencia nº 7:	Conocer la estructura y la utilización de las diferentes tablas de composición de alimentos y las listas de intercambios.
Competencia nº 8:	Establecer los criterios para la realización de una dieta individualizada, incluyendo bases de datos y aplicaciones informáticas.
Competencia nº 9:	Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.
Competencia nº 10:	Planificar e interpretar la evaluación del estado nutricional en sujetos y/o grupos tanto sanos(en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
Competencia nº 11:	Participar en el diseño de estudios de dieta total..

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Dietética: Dietética I	6	Obligatorio
Dietética: Dietética II	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Patología Molecular y Fisiopatología
Número de créditos ECTS:	9
Unidad temporal: Esta materia consta de dos asignaturas: Patología molecular (4,5 ECTS), 2º curso, 2º semestre Fisiopatología (4,5 ECTS), 3º curso, 1º semestre	
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Haber cursado las materias del módulo de formación básica, biología, fisiología, bioquímica

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
PATOLOGÍA MOLECULAR Y FISIOPATOLOGÍA:	
Teoría (7,96 ECTS, 199 horas):	
Presencial: 76 horas	Preparación y estudio: 123 horas
Seminarios (0,64 ECTS, 16 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 12 horas
Tutorías (0,16 ECTS, 4 horas):	
Presencial: 4 horas	
Realización de exámenes (0,24 ECTS, 6 horas):	
Presencial: 6 horas	
TOTAL:	
Presencial: 90 horas	No presencial: 135 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Patología Molecular y Fisiopatología , Asignaturas Patología molecular (4,5 ECTS) y Fisiopatología (4,5 ECTS), carácter obligatorio • Conceptos fundamentales: etapas en el estudio de la enfermedad y terminología médica. • Bases genéticas y epigenéticas de la enfermedad. • Aproximaciones avanzadas de estudio en patología molecular: técnicas de diagnóstico molecular. • Bioquímica clínica, patología molecular y fisiopatología de las enfermedades metabólicas. Diabetes mellitus. Dislipoproteinemias. Síndrome metabólico.

- Bioquímica clínica y patología molecular de aparatos y sistemas.
 - Bioquímica clínica endocrinológica.
 - Fisiopatología de las neoplasias y bases moleculares del cáncer. Aplicación clínica de los marcadores tumorales.
 - Adaptación, lesión y muerte celular.
 - Trastornos inmunitarios.
 - Fisiopatología del equilibrio hidrosalino y ácido-base.
- Fisiopatología de aparatos y sistemas.

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia E15:	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.
Competencia E16:	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocimiento de las principales enfermedades a nivel molecular
Competencia nº 2:	Bases moleculares para aplicar los tratamientos dietéticos en las enfermedades.
Competencia nº 3:	Comprensión de la regulación epigenética de los nutrientes.
Competencia nº 4:	Conocer la fisiopatología básica del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida.
Competencia nº 5:	Conocer la influencia de la nutrición sobre los estados patológicos y viceversa.
Competencia nº 6:	Conocer e interpretar de qué forma un fallo orgánico o sistémico inciden sobre la falta de constancia del “medio interno”.
Competencia nº 7:	Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Patología Molecular y Fisiopatología:		Obligatorio
Patología Molecular	4,5	
Fisiopatología	4,5	

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Dietoterapia
Número de créditos ECTS:	9
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 1 ^{er} y 2 ^o semestre
Carácter	Obligatoria

REQUISITOS PREVIOS
Se requiere haber cursado las asignaturas de Nutrición y de Dietética I

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (5.2 ECTS, 130 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-6.	
Presencial: 60 horas	Preparación y estudio: 70 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.96 ECTS, 24 horas):	
Presencial: 4 horas	Preparación y estudio: 20 horas
Prácticas de laboratorio e informática (2 ECTS, 50 horas):	
Presencial: 20 horas	Preparación y estudio: 30 horas
Actividades <i>on line</i> (0.6 ECTS, 15 horas):	
	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0.12 ECTS, 3 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 3 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 90 horas	No presencial: 135 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Dietoterapia : Asignatura Dietoterapia (9 ECTS), carácter obligatorio Contenidos: Planificación y recomendaciones de las dietas terapéuticas. Alimentación hospitalaria. Seguimiento ambulatorio de dietas. Síndromes metabólicos. Malnutrición. Evaluación clínica en el estado nutricional del paciente. Nutrición enteral y parenteral.

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E14:	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
Competencia E15:	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.
Competencia E17:	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE MATERIA	
Competencia nº 1	Adquirir la terminología propia de la materia de Dietoterapia
Competencia nº 2	Conocer las múltiples implicaciones que las diferentes patologías puedan tener en los procesos alimentario-nutricionales, como detectarlas y las modificaciones higiénico-dietéticas a implementar para prevenirlas y/o controlarlas.
Competencia nº 3:	Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.
Competencia nº 4:	Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.
Competencia nº 5:	Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.
Competencia nº 6:	Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.
Competencia nº 7:	Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional.
Competencia nº 8:	Adquirir conocimientos y habilidad en la elaboración de planes de atención nutricional para las diversas enfermedades y valoración de los diferentes tipos de dietas específicas.
Competencia nº 9:	Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.
Competencia nº 10:	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
Competencia nº 11:	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

Competencia nº 12:	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
---------------------------	---

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Dietoterapia: Dietoterapia	9	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL		
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:		Materia
Denominación de la materia o del módulo:		Patología nutricional
Número de créditos ECTS:		4,5
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 2º semestre	
Carácter		Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado la materia nutrición

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.34 ECTS, 58.5 horas):	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 21.5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.48 ECTS, 12 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas
Actividades <i>on line</i> (0.8 ECTS, 20 horas):	
	Preparación y estudio: 20 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas):	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.72 ECTS, 18 horas):	
Presencial: 3 horas	Preparación y estudio: 16 horas
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67,5 horas

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE
• Presentación en el aula de los conceptos y procedimientos asociados a la asignatura utilizando el método de la lección (1,5 ECTS). Competencias • Trabajo individual de profundización (1 ECTS). Competencias • Trabajo colectivo (exposición en clase) sometido a evaluación (0,5 ECTS). • Asistencia a tutorías, seminarios y otras actividades (0,5 ECTS). • Estudio individual, pruebas y exámenes (1 ECTS). La metodología irá dirigida a la adquisición de conocimientos teóricos para lo cual se impartirán clases expositivas sobre el temario propuesto de la asignatura y la preparación en grupos

pequeños de temas específicos de la materia que serán presentados durante el último mes de clase, tanto mediante formato escrito como mediante presentación oral al resto de compañeros.

Dichos trabajos serán tutorizados por el profesor de la asignatura que realizará las indicaciones para elaborar los mismos así como resolverá las dudas que el estudiante pueda ir encontrando.

Con esto se pretende que el futuro profesional sea capaz de buscar fuentes de información que permitan una actualización constante de conocimientos en su futuro quehacer profesional y comprenda y practique la presentación oral de un trabajo y unas recomendaciones que van a formar parte de su actuación en el campo de la sanidad.

También se pretende demostrar la importancia de la investigación y la actualización constante en el campo de la sanidad en general y la nutrición en particular. Puede servir, así mismo, para motivar al estudiante a profundizar en esos conocimientos una vez finalizada su andadura universitaria.

Las **tutorías** se realizarán tanto presenciales en horario previamente establecido como por correo electrónico.

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Materia Patología nutricional: Asignatura Patología nutricional (4,5 ECTS), carácter obligatorio Los objetivos fundamentales de la materia son: Conocer las enfermedades de etiología nutricional: diagnóstico y tratamiento clínico. Conocer y analizar el impacto de la nutrición en patología humana. Contenidos: Etiología general de las enfermedades nutricionales. Malnutrición. Delgadez. Obesidad. Raquitismo y osteomalacia. Osteopenia y osteoporosis. Beri Beri y síndrome de Wernicke-Korsakoff. Pelagra. Xeroftalmia y ceguera nutricional. Escorbuto. Anemias nutricionales. Alergias alimentarias. Hiperuricemia y gota.	

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.

Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia G5:	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Resaltar y concienciar de la importancia que, en la evaluación del paciente enfermo, tiene la evaluación nutricional para poder detectar alteraciones y poner en marcha acciones que permitan una mejor y más rápida recuperación de su enfermedad.
Competencia nº 2:	Conocer, evaluar y corregir las deficiencias nutricionales cuantitativas por defecto y por exceso comprendiendo la importante función del dietista, tanto en el aspecto curativo como preventivo, en enfermedades tan prevalentes como la delgadez, anorexia nerviosa y obesidad.
Competencia nº 3:	Destacar la importancia de la nutrición en el desarrollo de la osteoporosis y saber cómo prevenirla y tratarla desde el punto de vista dietético.
Competencia nº 4:	Conocer enfermedades relacionadas con la nutrición de baja prevalencia actual en los países desarrollados (beriberi, pelagra, escorbuto, etc.) pero que pueden detectarse en fases subclínicas y que precisan de un abordaje nutricional.
Competencia nº 5:	Resaltar la importancia de patologías en las cuales el futuro dietista va a ser requerido para que aporte recomendaciones nutricionales: hiperuricemia y gota, anemias nutricionales, bocio y otros trastornos tiroideos, etc.
Competencia nº 6:	Conocer, resaltar y ser capaz de proporcionar consejo dietético-nutricional en la prevención y tratamiento de enfermedades como la diabetes mellitas, dislipidemias e hipertensión arterial, que son los principales factores de riesgo relacionados con la causa más frecuente de muerte en el mundo occidental, las enfermedades cardiovasculares.
Competencia nº 7:	Ser capaz de ayudar al equipo sanitario en el abordaje global de patologías diversas (renales, digestivas, pulmonares, infecciosas, neurológicas, etc.) en las cuales el dietista es responsable del apartado dietético-nutricional y debe valorar el mismo en función del tipo de paciente, factores clínicos concomitante y estadio de la propia enfermedad.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Patología nutricional: Patología nutricional	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia	Farmacología
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	obligatoria

REQUISITOS PREVIOS
Para el aprendizaje de esta materia y la correcta adquisición de competencias, se aconseja tener conocimientos de las materias de Fisiología y Bioquímica.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,56 ECTS, 89 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Presentación de los contenidos teóricos del programa mediante exposición oral con apoyo de pizarra y sistemas audiovisuales. Competencias 4-5.	
Presencial: 35 horas	Preparación y estudio: 53 horas
Prácticas de aula (0,48 ECTS, 12 horas): Seminarios con exposición oral de temas de profundización. Competencias: 1 y 2	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 10 horas
Prácticas de Informática (0,16 ECTS, 4 horas): Búsqueda de información en Internet. Competencias: 1-3.	
Presencial: 3 horas	Preparación y estudio: 1 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Actividades <i>on line</i> (0,18 ECTS, 4,5 horas): Realización de cuestionarios autocorrectivos en plataforma virtual.	
	Preparación y estudio: 4,5 horas
Realización de exámenes (0,08 ECTS, 2 horas):	
Presencial: 2 horas	
TOTAL:	
Presencial: 44 horas	No presencial: 68,5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Los contenidos de Farmacología recogen los aspectos generales de farmacocinética y farmacología molecular y posteriormente se estudian los principales grupos farmacológicos empleados en enfermedades que requieren un consejo dietético para su adecuado control y los grupos farmacológicos que pueden influir sobre el estado nutricional. Se abordan los siguientes aspectos: mecanismo de acción, efectos farmacológicos, aspectos farmacocinéticos específicos, reacciones adversas, interacciones e indicaciones terapéuticas. - definiciones y conceptos generales de interés en Farmacología. - mecanismos de acción de los fármacos. Interacción fármaco receptor. - principios generales de farmacocinética. Proceso farmacocinético. Absorción, distribución, eliminación, metabolismo y excreción. Parámetros farmacocinéticos - interacciones farmacológicas y variaciones en la respuesta a los fármacos. Reacciones adversas de los fármacos. - desarrollo y evaluación de nuevos fármacos. Farmacoepidemiología y farmacovigilancia. - farmacología del sistema digestivo. Farmacoterapia de las dislipemias, la obesidad. - farmacología del sistema nervioso central - farmacología del sistema renal, cardiovascular y sangre - farmacología de la inflamación y el dolor - farmacología del sistema endocrino - farmacología de los procesos infecciosos y parasitarios - farmacología antitumoral - INTERACCIONES FÁRMACOS-ALIMENTOS	

COMPETENCIAS	
Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E17:	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
COMPETENCIAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Adquirir conceptos básicos en Farmacología (aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos).
Competencia nº 2:	Conocer las acciones farmacológicas de los grupos terapéuticos y relacionarlas con sus efectos, indicaciones y reacciones adversas.
Competencia nº 3:	Conocer la influencia del estado nutricional en la respuesta farmacológica, las interacciones fármacos-alimentos y su trascendencia clínica.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Farmacología: Farmacología	4,5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia y del módulo:	Legislación alimentaria y deontología
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%. Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,12 ECTS, 78 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas). (1,18 ECTS, 29,5 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 27,5 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0,12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67,5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
Descripción de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas, tanto a nivel nacional como internacional. Conceptos generales de derecho alimentario. Estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales. Los principios morales y éticos de la profesión del tecnólogo de alimentos, de forma que pueda integrarlos con sus intereses científicos y técnicos para lograr un correcto ejercicio profesional en los aspectos deontológicos.	

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia G5	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.
Competencia E24:	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.
Competencia E25:	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1	Conocimiento de la estructura de las legislaciones española y comunitaria en el ámbito alimentario.
Competencia nº 2	Conocimiento de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas referidas al ámbito alimentario
Competencia nº 3	Se capaz de interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
Competencia nº 4	Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional y a un público tanto especializado como no especializado
Competencia nº 5	Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia / asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Legislación alimentaria y deontología	4,5	Obligatorio

MÓDULO 5: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Salud Pública y Nutrición Comunitaria
Número de créditos ECTS:	19.5
Unidad temporal: Este módulo incluye tres materias diferentes, Nutrición comunitaria, Salud Pública y Documentación y metodología científica están constituidas por asignaturas con el mismo nombre cuya ubicación temporal en el plan de estudios se recoge a continuación: Nutrición Comunitaria: (6 ECTS) 4º curso, 1º semestre Salud pública: (9 ECTS) 3º curso, 1º y 2º semestre Documentación y metodología científica: (4,5 ECTS) 2º curso, 2º semestre	
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las materias del módulo de formación básica (estadística, química y fisiología) y las asignaturas microbiología alimentaria y parasitología alimentaria.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Para evaluar el grado de consecución de los objetivos educativos, de aprendizaje y formación, tanto generales como específicos, y posibilitar la toma de decisiones pedagógicas relativas a contenidos, métodos, y sistemas de evaluación en el módulo se establecerán las condiciones adecuadas en cada una de las diferentes materias.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (12,52 ECTS, 313 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 142 horas	Preparación y estudio: 171 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (2,94 ECTS, 73,5 horas):	
Presencial: 12 horas	Preparación y estudio: 61,5 horas
Prácticas de laboratorio e informática (2,8 ECTS, 70 horas):	
Presencial: 25 horas	Preparación y estudio: 45 horas
Actividades <i>on line</i> (0,6 ECTS, 15 horas):	
	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0.24 ECTS, 6 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 6 horas	
Realización de exámenes (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 10 horas	
TOTAL:	
Presencial: 195 horas	No presencial: 292,5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
MÓDULO DE SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA 19,5 ECTS, formado por 3 materias de carácter obligatorio: Nutrición comunitaria 6 ECTS Salud pública 9 ECTS Documentación y metodología científica 4,5 ECTS

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición comunitaria: Nutrición comunitaria	6	Obligatorio
Salud pública: Salud pública	9	Obligatorio
Documentación y metodología científica: Documentación y metodología científica	4.5	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Nutrición comunitaria
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las materias del módulo de formación básica (estadística, química y fisiología)

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3,28 ECTS, 82 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos. Competencias 1-6.	
Presencial: 42 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (1,08 ECTS, 27 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 25 horas
Prácticas de informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 10 horas	Preparación y estudio: 10 horas
Actividades <i>on line</i> (0.6 ECTS, 15 horas):	
	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.16 ECTS, 4 horas):	
Presencial: 4 horas	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
(Materia) Nutrición comunitaria: (Asignatura) Nutrición comunitaria, 6 ECTS, carácter obligatorio.
Contenidos: Intervención Comunitaria. Consumo responsable. Identificación de problemas nutricionales en la comunidad. Métodos de estudio en nutrición comunitaria. Evaluación de programas

comunitarios en nutrición. Restauración colectiva. Información nutricional al consumidor. Consejo dietético en atención primaria. Diversidad cultural y alimentación. Patrones y consejos alimentarios de grupos de población emigrante en el país de acogida.

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E18:	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
Competencia E21:	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.
Competencia E22:	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.
Competencia E23:	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.
Competencia E26:	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
Competencia E27:	Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
Competencia E28:	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
Competencia E29:	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
Competencia E30:	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

COMPETENCIAS ESPECIFICAS MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer y manejar la terminología básica de nutrición comunitaria.
Competencia nº 2:	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
Competencia nº 3:	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y en programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
Competencia nº 4:	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.
Competencia nº 5:	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
Competencia nº 6:	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias- nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
Competencia nº 7:	Asesorar y consensuar modificaciones en los procesos de elaboración de la industria alimentaria que puedan ayudar a conseguir el perfil marcado en los objetivos y guías nutricionales vigentes en cada período.
Competencia nº 8:	Asesorar y consensuar modificaciones en la composición del menú y modo de preparación de los aportes dietéticos con los responsables de empresa de restauración colectiva, restaurantes, comedores sociales, comedores escolares, comedores de empresa y cocina hospitalaria.
Competencia nº 9:	Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en tema de dieta y salud.
Competencia nº 10:	Conocer la aplicación de programas de monitorización del estado de salud desde el punto de vista colectivo y de estrategia de control de calidad nutricional y de seguridad alimentaria.
Competencia nº 11:	Estudiar el proceso de globalización, de transición nutricional y de desarrollo social en los países en vías de desarrollo como pauta de acción en la nutrición comunitaria social e internacional.
Competencia nº 12:	Conocer la diversidad cultural como punto de acción alimentario.
Competencia nº 13:	Estudiar las diferentes comunidades que son acogidas en nuestro país, como punto de partida del estudio del patrón nutricional de las comidas y de las adaptaciones alimentarias que hay que tener en cuenta de acuerdo a sus creencias religiosas

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición comunitaria: Nutrición comunitaria	6	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Salud pública
Número de créditos ECTS:	9
Unidad temporal:	3 ^{er} curso, 1 ^{er} y 2 ^o semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las materias del módulo de formación básica (estadística, química, bioquímica, y fisiología) y las asignaturas microbiología alimentaria y parasitología alimentaria

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (7.6 ECTS, 190 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 75 horas	Preparación y estudio: 115 horas
Prácticas de informática (1.2 ECTS, 30 horas):	
Presencial: 10 horas	Preparación y estudio: 20 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 90 horas	No presencial: 135 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Materia Salud Pública: Asignatura Salud Pública (9 ECTS), carácter obligatorio. Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud. El método epidemiológico y su aplicación al estudio de nutrición. Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con la nutrición. Medio ambiente y salud humana. Educación sanitaria. Métodos y agentes. Estilos de vida y salud. Promoción de la salud. Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición.

COMPETENCIAS GENERALES	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G5	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia E18:	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
Competencia E20:	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
Competencia E21:	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.
Competencia E22:	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.
Competencia E30:	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
COMPETENCIAS ESPECIFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1:	Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.
Competencia nº 2:	Conocer y valorar los determinantes de la salud.
Competencia nº 3:	Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la nutrición.
Competencia nº 4:	Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
Competencia nº 5:	Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
Competencia nº 6:	Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, fundamentalmente relacionadas con el campo de la nutrición.
Competencia nº 7:	Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles.

Competencia nº 8:	Conocimientos sobre planificación y programación sanitaria.
Competencia nº 9:	Organización sanitaria: Sistemas de Salud. Salud Pública Internacional.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Salud Pública: Salud Pública	9	Obligatorio

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Documentación y metodología científica
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	2º curso, 2º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Realización presentación y discusión de informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 20% y 40%.
Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos para la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 80%.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (1,64 ECTS, 41 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 25 horas	Preparación y estudio: 16 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (1,86 ECTS, 46,5 horas):	
Presencial: 10 horas	Preparación y estudio: 36,5 horas
Prácticas de informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 5 horas	Preparación y estudio: 15 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	Presencial: 67,5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
El método científico. Observación, hipótesis y teoría. La información científica en ciencias de la salud. Fuentes de información. Bibliotecas y Centros de documentación. Catálogos Bases de datos. Acumulación y recuperación de la información La referencia bibliográfica. Indicadores bibliográficos.

COMPETENCIAS	
Competencia G5:	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia E30:	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

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Documentación y metodología científica: Documentación y metodología científica	4,5	Obligatorio

MÓDULO 6: PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Prácticum y Trabajo fin de Grado
Número de créditos ECTS:	30
Unidad temporal:	4º curso, 2º semestre
Carácter	Obligatorio

REQUISITOS PREVIOS
Para poder matricularse del módulo Prácticum y Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios y para la presentación del Trabajo fin de grado se requerirá haber superado todas las asignaturas, tanto básicas, obligatorias como optativas, que integran el plan de estudios.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La materia Prácticum se evaluará en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la nutrición humana y la dietética, utilizando como indicadores los informes de los tutores de la empresa y de la Universidad y la memoria presentada El Trabajo fin de grado será evaluado por una comisión nombrada al efecto por la Junta de Centro para cada curso académico. La calificación será el resultado de: - El informe del tutor - La calidad científica - La claridad expositiva, tanto escrita como oral. - Capacidad de debate y defensa de la memoria.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE
Prácticum (18 ECTS) Asistencia al centro de trabajo: 15 ECTS Seminarios y tutorías: 1 ECTS Elaboración y presentación de la memoria: 2 ECTS Trabajo fin de grado (12 ECTS) Tutorías de orientación y seguimientos del trabajo: 1 ECTS Realización del trabajo y elaboración de una memoria en soporte electrónico y en papel: 10 ECTS Preparación de la exposición y defensa pública ante el correspondiente tribunal: 1 ECTS

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Prácticum: Consistirá en la realización de prácticas preprofesionales en empresas del ámbito de la nutrición humana y dietética (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva). El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia G3:	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.
Competencia G4:	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
Competencia G5:	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.
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G7:	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos al intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA MATERIA	
Competencia nº 1	Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género
Competencia nº 2	Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones.
Competencia nº 3	Saber presentar y defender ante un Tribunal universitario un proyecto fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Prácticum	18	Obligatorio
Trabajo Fin de Grado	12	Obligatorio

MÓDULO 7 DE MATERIAS OPTATIVAS

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Módulo
Denominación de la materia o del módulo:	Materias optativas
Número de créditos ECTS:	15
Unidad temporal:	4º curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las materias del módulo de formación básica

CONTENIDOS
Para evaluar el grado de consecución de los objetivos educativos, de aprendizaje y formación, tanto general como específica, y posibilitar la toma de decisiones pedagógicas relativas a contenidos, métodos, y sistemas de evaluación en el módulo se establecerán las condiciones adecuadas en cada una de las diferentes materias. Materias ofertadas: Iniciación a la Investigación (6 ECTS) Nuevos Alimentos (6 ECTS) Evaluación de Riesgos Toxicológicos (4,5 ECTS) Nutrición en Situaciones de Emergencia (4,5 ECTS) Alimentación y Nutrición Deportiva (4,5 ECTS) Nutrición Infantil (4,5 ECTS) Alimentación y Nutrición en las Personas Ancianas (4,5 ECTS)

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Iniciación a la investigación
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	4º curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación se llevará a cabo con: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula y aula informática, en los que se evaluará la adquisición de competencias (habilidades y actitudes) definidas <i>ad hoc</i> para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos (60% de la nota final); y b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3 ECTS, 75 horas):	
Presencial: 45 horas	Preparación y estudio: 30 horas
Prácticas de aula (seminarios) (0,28 ECTS, 7 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Prácticas de informática (1,12 ECTS, 28 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 20 horas
Tutorías (0,28 ECTS, 7 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Realización de exámenes (1,32 ECTS, 33 horas).	
Presencial: 3 horas	Preparación y estudio: 30 horas
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Objetivos: Proporcionar los conceptos fundamentales para iniciarse en la investigación siguiendo el método científico. Conocer y utilizar adecuadamente los diferentes recursos y herramientas disponibles en la actualidad para la investigación. Aplicación del método científico al desarrollo de un trabajo de investigación. Diseño y optimización de experimentos. Estudios cualitativos y cuantitativos. Análisis y exposición de resultados. Elaboración de conclusiones. Exposición de la bibliografía consultada.

Elaboración de Proyectos de investigación.
La publicación de trabajos.

COMPETENCIAS	
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia nº 1:	Adquirir habilidades básicas para buscar referencias científico-técnicas de calidad en las distintas fuentes de información.
Competencia nº 2:	Conocer los principales foros de discusión científica y su funcionamiento habitual.
Competencia nº 3:	Ser capaz de redactar, presentar y defender resultados de investigación.
Competencia nº 4:	Entender qué es una tesis doctoral, cómo se redacta y cómo se presenta
Competencia nº 5:	Ser capaz de cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación
Competencia nº 6:	Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Iniciación a la investigación	6	Optativo

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Nuevos Alimentos
Número de créditos ECTS:	6
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter:	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Tener cursadas las siguientes asignaturas: Bioquímica, Fisiología, Microbiología y Bromatología

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
-Realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas en relación con los contenidos explicados y discutidos en el aula. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión. (30%). -Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (50%). -Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales. (20%).

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (4.4 ECTS, 110 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 38 horas	Preparación y estudio: 65 horas
Prácticas de aula (seminarios) (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación, estudio y trabajo de campo: 8 horas
Prácticas de laboratorio (1 ECTS, 25 horas):	
Presencial: 15 horas	Preparación, estudio y trabajo de campo: 17 horas
Tutorías (0,08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas). Competencias 1 a 10:	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 60 horas	No presencial: 90 horas

CONTENIDOS DE MATERIA	
1. Componentes funcionales de los alimentos: nutrientes, no nutrientes y microorganismos. 2. Evaluación de las propiedades fisiológicas y posibilidades terapéuticas 3. Legislación: declaraciones nutricionales y propiedades saludables. 4. Nutrigenómica. 5. Nutraceuticos.	

COMPETENCIAS	
Competencia G6:	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Competencia G8:	Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
Competencia 1	Conocer los componentes bioactivos fundamentales en alimentos y nutraceuticos.
Competencia 2	Integrar y evaluar la relación entre alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.
Competencia 3	Conocer la legislación relativa a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables.
Competencia 4	Conocer las nuevas tendencias en tecnología de alimentos para la preparación de componentes bioactivos y comercialización de nuevos alimentos y nutraceuticos.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nuevos Alimentos	6	Optativo

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Evaluación de Riesgos Toxicológicos
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, química y bioquímica.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuara en forma de evaluación continua a lo largo del curso. Pueden valorarse positivamente de forma adicional la actitud del estudiante en prácticas, su participación activa en las distintas actividades formativas y la presentación de informes solicitados en las distintas actividades realizadas. Para evaluar la asimilación de conocimientos teóricos adquiridos se realizarán pruebas/exámenes que representaran un 70 % de la nota final. La evaluación de las clases prácticas contribuirá a la nota final en un 20 % (para superar la asignatura es imprescindible la asistencia y elaboración de informes con la metodología y resultados de las prácticas). La realización de los seminarios es obligatoria y su evaluación contribuirá a la calificación final en un 10 %.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (3.1 ECTS, 77.5 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 47.5 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.68 ECTS, 17 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 15 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0.52 ECTS, 13 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL: 4.5 ECTS, 112.5 horas	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES	
- Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos. - Modelos para predecir la exposición y establecer los niveles de seguridad. - Índices de toxicidad: Límites de seguridad, IDA, IDT, LMR, NOAEL, DRf, CRf, PEC, PNEC, etc. - Evaluación de modelos toxicocinéticos. Evaluación de tóxicos sistémicos, carcinógenos, tóxicos en el medio ambiente y tóxicos en el medio laboral.	

COMPETENCIAS	
Competencia nº 1:	Conocimiento de las formas de exposición a los tóxicos.
Competencia nº 2:	Conocimiento de los distintos procesos toxicocinéticos y ecotoxicocinéticos de las sustancias tóxicas.
Competencia nº 3:	Conocimiento de los protocolos internacionales de los ensayos toxicológicos para evaluar los efectos tóxicos.
Competencia nº 4:	Diseñar y evaluar ensayos toxicológicos
Competencia nº 5:	Capacidad de estimar los riesgos asociados a la exposición de sustancias químicas, tóxicos en productos de consumo, en ambiente laboral y a través del medio ambiente.
Competencia nº 6:	Conocimiento de las restricciones de uso derivadas de la evaluación de los efectos tóxicos.
Competencia nº 7:	Capacidad para interpretar los datos obtenidos de la evaluación del riesgo y establecimiento de límites de seguridad.
Competencia nº 8:	Habilidad para interpretar el establecimiento de los márgenes de seguridad.
Competencia nº 9:	Conocimiento de los métodos más empleados para la evaluación del riesgo.
Competencia nº 10:	Conocer y manejar las fuentes de información básicas y las bases de datos que se utilizan para la evaluación del riesgo.
Competencia nº 11:	Ser capaz de establecer buenas relaciones con otros miembros del grupo y trabajar en equipo
Competencia nº 12:	Ser consciente de la importancia de su participación activa en el proceso de su propio desarrollo intelectual y científico.
Competencia nº 13:	Tener una actitud receptiva, comprendiendo el significado de los conocimientos que se le transmiten.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Evaluación de Riesgos Toxicológicos	4,5	Optativo

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Nutrición en situaciones de emergencia
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación se llevará a cabo con: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula y aula de informática, en los que se evaluará la adquisición de competencias (habilidades y actitudes) definidas <i>ad hoc</i> para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos (30% de la nota final); y b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.8 ECTS, 70 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 8 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 12 horas
Actividades <i>on line</i> (0.3 ECTS, 7.5 horas):	
	Preparación y estudio: 7.5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Descriptor: Conceptos. Doble carga de malnutrición. Situaciones en emergencia (guerras, desplazamientos de poblaciones, discriminaciones y catástrofes naturales). Geopolítica del hambre. Evaluación de la desnutrición. Tratamiento inicial. Rehabilitación. Seguimiento. Centros de rehabilitación nutricional (estructura organizativa y funciones). Centros nutricionales móviles. Elaboración de proyectos.

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia nº 1:	Adquirir la terminología propia de la materia de Nutrición en situaciones de emergencia.
Competencia nº 2:	Conocer la doble carga de la malnutrición y su distribución a nivel mundial, además de las repercusiones políticas de la desnutrición
Competencia nº 3:	Estudiar las diferentes situaciones de emergencia y su evolución en el contexto de las guerras, desplazamientos de poblaciones, discriminaciones y catástrofes naturales
Competencia nº 4:	Evaluar la desnutrición desde todas las perspectivas
Competencia nº 5:	Conocer los diferentes tratamientos utilizados en la desnutrición en situaciones de emergencia
Competencia nº 6:	Estudiar las diferentes modos de rehabilitación y seguimiento en los pacientes desnutridos.
Competencia nº 7:	Conocer el funcionamiento y la organización de los centros de rehabilitación nutricional y de los centros nutricionales móviles
Competencia nº 8:	Elaborar proyectos que permitan ayudar en las situaciones de desnutrición en situaciones de emergencia.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición en situaciones de emergencia	4,5	Optativo

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Alimentación y nutrición deportiva
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Sin requisitos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación se llevará a cabo con: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula y aula informática, en los que se evaluará la adquisición de competencias (habilidades y actitudes) definidas <i>ad hoc</i> para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y el aprendizaje de procedimientos y conceptos básicos (30% de la nota final); y b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.8 ECTS, 70 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 8 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 12 horas
Actividades <i>on line</i> (0.3 ECTS, 7.5 horas):	
	Preparación y estudio: 7.5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Descriptor: Conceptos. Alimentos y nutrientes. Evaluación del estado nutricional en el deporte. Nutrición en el periodo de entrenamiento. Nutrición en el periodo de competición. Nutrición en el periodo de recuperación. Nutrición en deportes de corta, media y larga duración. Ayudas ergogénicas nutricionales. Trastornos específicos de la alimentación en el deporte.

COMPETENCIAS	
Competencia G1:	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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
Competencia G2:	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
Competencia nº 1:	Adquirir la terminología propia de la materia de Alimentación y Nutrición deportiva.
Competencia nº 2:	Ahondar en la alimentos y nutrientes de importancia nutricional en el deporte.
Competencia nº 3:	Evaluar el estado nutricional deportivo del deportista
Competencia nº 4:	Estudiar las recomendaciones alimentarias y nutricionales tanto en los periodos de entrenamiento, competición y en la fase de recuperación.
Competencia nº 5:	Estudiar los diferentes tipos de deportes (corta, media y larga duración) y las principales consideraciones nutricionales.
Competencia nº 6:	Conocer las diferentes tipos de ayudas ergogénicas nutricionales y sus posibles beneficios y/o contraindicaciones.
Competencia nº 7:	Conocer los posibles trastornos del comportamiento alimentario, así como su tratamiento que puedan verse en diferentes prácticas deportivas.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Alimentación y nutrición deportiva	4,5	Optativa

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Nutrición infantil
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1 ^{er} semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las asignaturas Nutrición, Dietética, Dietoterapia, y la materia Fisiología

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación se llevará a cabo con: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula y aula informática, en los que se evaluará la adquisición de competencias (habilidades y actitudes) definidas <i>ad hoc</i> para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos (30% de la nota final); y b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.8 ECTS, 70 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 8 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 12 horas
Actividades <i>on line</i> (0.3 ECTS, 7.5 horas):	
	Preparación y estudio: 7.5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
Objetivos: Aplicar los conocimientos adquiridos en cursos anteriores a las características específicas de la alimentación infantil y adecuar la alimentación a las necesidades para conseguir un desarrollo adecuado. Descriptores: Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia. Necesidades y recomendaciones nutricionales en la infancia. Lactancia materna y lactancia artificial. Alimentación complementaria Nutrición artificial en el prematuro Evaluación del desarrollo y estado nutricional. Tratamiento nutricional de enfermedades relacionadas con la nutrición; Errores congénitos del metabolismo, Celiaquía, Estreñimiento y Diarrea en el lactante. Prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición; Caries, Diabetes, Obesidad, Hipercolesterolemia. Educación nutricional a través de la familia y escuela para inculcar hábitos alimentarios saludables Evaluación y diseño del menú escolar.

COMPETENCIAS	
Competencia nº 1:	Conocer las características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia.
Competencia nº 2:	Conocer las necesidades y recomendaciones nutricionales en la infancia
Competencia nº 3:	Conocer las distintas posibilidades de nutrición en los lactantes
Competencia nº 4:	Evaluar el nivel de desarrollo y el estado nutricional en la infancia
Competencia nº 5:	Elaborar dietas adecuadas para las enfermedades relacionadas con la nutrición de los lactantes
Competencia nº 6:	Actuar a nivel de la educación nutricional para la prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición
Competencia nº 7:	Evaluar y diseñar menús escolares

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Nutrición infantil	4,5	Optativo

INFORMACIÓN GENERAL	
Indicar si se trata de una Materia o de un Módulo:	Materia
Denominación de la materia o del módulo:	Alimentación y Nutrición en las Personas Ancianas
Número de créditos ECTS:	4,5
Unidad temporal:	4º curso, 1º semestre
Carácter	Optativo

REQUISITOS PREVIOS
Se recomienda haber cursado las asignaturas Nutrición, Dietética, Dietoterapia, y la materia Fisiología

SISTEMAS DE EVALUACIÓN
La evaluación se llevará a cabo con: a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula y aula informática, en los que se evaluará la adquisición de competencias (habilidades y actitudes) definidas <i>ad hoc</i> para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos (30% de la nota final); y b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema.

ACTIVIDADES FORMATIVAS CON SU CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE, Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE	
Teoría (2.8 ECTS, 70 horas): Lección magistral destinada a que el estudiante obtenga los conocimientos básicos.	
Presencial: 30 horas	Preparación y estudio: 40 horas
Prácticas de aula (Seminarios, problemas) (0.4 ECTS, 10 horas):	
Presencial: 2 horas	Preparación y estudio: 8 horas
Prácticas de laboratorio e informática (0.8 ECTS, 20 horas):	
Presencial: 8 horas	Preparación y estudio: 12 horas
Actividades <i>on line</i> (0.3 ECTS, 7.5 horas):	
	Preparación y estudio: 7.5 horas
Tutorías (0.08 ECTS, 2 horas): Resolución de dudas de forma personalizada y en equipo.	
Presencial: 2 horas	
Realización de exámenes (0.12 ECTS, 3 horas):	
Presencial: 3 horas	
TOTAL:	
Presencial: 45 horas	No presencial: 67.5 horas

CONTENIDOS DE MÓDULO/MATERIA Y OBSERVACIONES
<u>Objetivos:</u> Mejorar la calidad de vida a través de una correcta alimentación. Aplicar los conocimientos adquiridos en cursos anteriores a las características específicas de la tercera edad. <u>Descriptores:</u> Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la vejez. Problemas alimentarios más frecuentes en el anciano. Encuestas y preferencias alimenticias. La ingesta de líquidos y el ejercicio físico. Educación nutricional en la tercera edad. Enfermedades y medicación más frecuentes relacionados con la nutrición; Alzheimer, Anemia, Anorexia, Demencia, Diabetes, Disfagia, Hipercolesterolemia, Malnutrición, Obesidad, Parkinson, Patología biliar, Patología ósea. Seguimiento nutricional del anciano sano y enfermo. Restauración colectiva en residencias geriátricas.

COMPETENCIAS	
Competencia nº 1:	Comprender las bases fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales del envejecimiento
Competencia nº 2:	Conocer los problemas alimentarios más frecuentes en el anciano
Competencia nº 3:	Proporcionar soportes dietético-nutricionales tanto en la salud como en la enfermedad y su prevención en individuos y colectividades.
Competencia nº 4:	Aconsejar sobre la alimentación más adecuada para cada situación individual y colectiva.
Competencia nº 5:	Evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de individuos y colectividades.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS		
Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Alimentación y nutrición en las personas ancianas	4,5	Optativo

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1. MECANISMOS DE QUE SE DISPONE PARA ASEGURAR QUE LA CONTRATACIÓN DEL PROFESORADO SE REALIZARÁ ATENDIENDO A LOS CRITERIOS DE IGUALDAD ENTRE HOMBRES Y MUJERES Y DE NO DISCRIMINACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

La Universitat de València garantiza la aplicación de los criterios de actuación, principios y medidas previstos en los Capítulos I, II y III del Título V de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres y disposiciones concordantes de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público.

Los órganos de selección del profesorado son preferentemente paritarios, procurando la presencia equilibrada de mujeres y hombres, salvo imposibilidad objetiva justificada.

Las convocatorias de concursos para la selección del profesorado se ajustan a lo dispuesto en el Real Decreto 2271/2004, de 3 de diciembre, que regula el acceso al empleo público y la provisión de puestos de trabajo de las personas con discapacidad. La reserva de plazas para personas con discapacidad se aplicará en la medida en que lo permita el número de plazas de las mismas características que sean ofertadas, teniendo en cuenta que la identidad viene dada por el cuerpo funcional o figura de profesor contratado, área de conocimiento, régimen de dedicación y, en su caso, perfil docente o lingüístico de las plazas.

La Universitat de València cuenta con medidas contra la discriminación y de acción positiva ajustadas a las disposiciones de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, las cuales se regulan en el Reglamento de Medidas para la Integración del Personal Docente e Investigador de la Universitat de València, aprobado por acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 31 de octubre de 2007. Concretamente se contemplan ayudas económicas a la carrera docente, destinadas a compensar gastos adicionales (adquisición de ayudas técnicas o contratación de personal de apoyo) y ayudas de apoyo a la docencia (accesibilidad a espacios y recursos, elección de horarios y campus, reducción de docencia...)

En el organigrama de la Administración Universitaria, la Delegación del Rector para la Integración de Personas con Discapacidad en la Universitat de València tiene atribuidas competencias específicas en la materia con el fin de impulsar las acciones necesarias para hacer efectiva la igualdad y la no discriminación. En el ámbito de la igualdad de géneros, de acuerdo con lo dispuesto en la Disposición Adicional Duodécima de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, se constituyó la Unidad de Igualdad, con rango de Servicio General.

**6.2. PROFESORADO DISPONIBLE
PARA LLEVAR A CABO EL PLAN DE ESTUDIOS PROPUESTO**

ÀREA	Prof. Funcionarios			Prof. Contratados				Quinquenios	Sexenios
	CU	TU	TEU/CEU	CD	Aj. D	Aj.	Asoc.		
Estadística i Investigació Operativa	6	17					2	11	51
Parasitologia	1	7		1			1	30	21
Fisiologia Vegetal	4	10	1 /					67	33
Bioquímica i Biologia Molecular	5	40		2			2	196	127
Botànica	2	15	1 /				1	86	23
Farmacologia	7	21					2	125	91
Fisiologia	6	16	/ 1	3	5		9	99	57
Toxicologia	1	2		2	1		2	9	7
Tecnologia d'Aliments		1		3	1		3	2	2
Nutrició i Bromatologia	1	9		1			1	38	21
Medicina Preventiva i Salut Pública	1	9	1 / 1		2		8	40	25
Microbiologia	7	26						139	92
Química Analítica	7	19	1	2			2	111	85
Química Inorgànica	10	29						191	131
Química Orgànica	7	24	3	2			1	156	111
Física de la Terra	6	18					2	43	24
Filosofia Moral	3	4			1			31	15
Antropologia Social	1			2	1	1	3	6	4
Organització d'Empreses	2	17	21/2	8	5	1	8	107	15
Personalitat, Avaluació i Tractaments Psicològics	6	21		2	2			123	50
Total	FUNC. 400			NO FUNC. 95				1610	985

6.3. OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES PARA LLEVAR A CABO EL PLAN DE ESTUDIOS PROPUESTO			
	Funcionarios de carrera	Funcionarios Interinos	Total
Secretaría Centro	Administrador/a: 1 Administración: 3 Secretaría alumnos: 8 Secretaría Decanato: 2 Conserjería: 2	Conserjería: 3	19
Estabulario	Veterinaria 1 Técnico medio 1 Oficiales Labor 2		4
Dpto. Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Jefe Unidad Gestión: 1 Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1	Oficial laboratorio: 1	4
Dpto. Farmacología	Tec. Medio Laboratorio: 1 Jefe Unidad Gestión: 1 Oficial laboratorio: 1 Aux. Servicios: 1	Administrativo: 1	5
Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal	Tec. Medio Laboratorio: 1 Jefe Unidad Gestión: 1 Oficial laboratorio: 2	Administrativo: 2 Oficial laboratorio: 2	8
Dpto. Biología Celular y Parasitología	Jefe Unidad Gestión: 1 Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 3		5
Dpto. Biología Vegetal	Jefe Unidad Gestión: 1 Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 2		4
Dpto. Bioquímica	Administrativo: 1 Oficial Laboratorio: 1		2
Dpto. Microbiología	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Química Analítica	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Química Física	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Química Inorgánica	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Química Orgánica	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Física de la Tierra y Termodinámica	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Fisiología	Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 1		2
Dpto. Botánica	Jefe Unidad Gestión: 1 Administrativo: 1 Oficial laboratorio: 2		4

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1. JUSTIFICACIÓN DE QUE LOS MEDIOS MATERIALES Y SERVICIOS CLAVE DISPONIBLES SON ADECUADOS PARA GARANTIZAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS PLANIFICADAS, OBSERVANDO LOS CRITERIOS DE ACCESIBILIDAD UNIVERSAL Y DISEÑO PARA TODOS

Tipo de local	Nº	Capacidad	Equipamiento
Aula	9	212	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija, sonido.
Aula	30	80	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija, sonido.
Aula Informática	3	21	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija.
Salón de Actos	1	375	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija, sonido, cabina traducción simultánea.
Salón de Grados	1	120	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija, sonido, cabina traducción simultánea.
Sala de Juntas	1	40	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija.
Sala de Juntas	1	30	Videoprojector, retroprojector, diapositivas, CPU, conexión red fija.
Biblioteca Campus	1	852	Salas de lectura con puestos individuales. Manuales de todas las titulaciones del Campus, revistas científicas, consulta telemática de bases de datos de publicaciones, ordenadores conexión red fija para uso de estudiantes.
Biblioteca del Centro	1	80	Manuales de las titulaciones del Centro, ordenadores conexión red fija para uso de los estudiantes.
Estabulario	1		Consta de las siguientes zonas: -Zona convencional con capacidad para 4.000 ratones, 3.000 ratas, conejos, y gallinas. -Zona de cuarentena -Zona SPF (zona limpia) con capacidad para 4.000 ratones y varios conejos, gallinas, etc. Consta del siguiente equipamiento: -Auto clave -SAS de formol -Maquina lavado de jaulas -Maquina lavado biberones -SAS de ventana -Dos quirófanos -Congeladores
Laboratorios de prácticas	27	20-32	
Seminarios	12	20-30	
Centro de Autoaprendizaje Lingüístico	1	16	Ordenadores y material didáctico para el autoaprendizaje de inglés y valenciano

INSTALACIONES GENERALES DEL EDIFICIO	
Conexión Wifi con alcance en todo el edificio	
Equipo centralizado de climatización frío-calor para todo el edificio	
Equipo de aire comprimido centralizado con salidas en todos los laboratorios	
Equipo centralizado de vacío con salida en todos los laboratorios	
Equipo centralizado de desmineralización con suministro a todos los laboratorios	
Equipo centralizado de descalcificación	
Tomas de gas canalizado en todos los laboratorios	
Tomas de agua caliente en todos los laboratorios	
Instalación centralizada de contenedores de gases para el suministro de los laboratorios	
Instalación centralizada de detección de incendios	
Equipos de detección y extinción automática de incendios	
PORTALES DE APOYO ACADÉMICO	
Entorno virtual para la enseñanza en Red y acceso a material didáctico y científico	
SERVICIOS UNIVERSITARIOS DE CARÁCTER COMPLEMENTARIO	
El Centre d'Assessorament i Dinamització dels Estudiants (CADE) ofrece servicios de asesoramiento e información para estudiantes, dinamización sociocultural, programas y actividades educativas complementarias, promoción de la participación estudiantil, convocatoria de ayudas, becas y bolsas de viaje, así como servicios deportivos y culturales	
RECURSOS PARA LA REALIZACIÓN DE PRACTICAS EXTERNAS	
La realización del Prácticum se gestiona a través del “Convenio marco de cooperación entre la Universitat de València, la Entidad colaboradora y la Fundación Universidad-Empresa de Valencia (ADEIT)	
INSTITUCIONES Y EMPRESAS COLABORADORAS PARA LA REALIZACIÓN DE PRACTICAS EXTERNAS EN EL CURSO 2007/08	
Hospitales	
Consortio Hospital General Universitario de Valencia - Principal Consortio Hospitalario Provincial de Castellón - Principal Fundación Grupo Hospitales Nisa - Hospital Nisa 9 de Octubre, S.A.U. Generalitat Valenciana - Hospital Clínico Universitario de Valencia Generalitat Valenciana - Hospital Francesc de Borja Generalitat Valenciana - Hospital Francesc de Borja Generalitat Valenciana - Hospital General de Castellón Generalitat Valenciana - Hospital Lluís Alcanyis Generalitat Valenciana - Hospital Universitario Doctor Peset Generalitat Valenciana - Hospital Universitario La Fe Grupo Hospitalario Quirón, S.A. - Principal Hospital General Obispo Polanco (Teruel) - Principal Servicio de Salud de Castilla-La Mancha. SESCAM - Complejo Hospitalario Universitario de Albacete	

Ayuntamientos

Ayuntamiento de Alaquàs - Centro de día de la 3º edad (Maulets)
Ayuntamiento de Alzira - Unidad de Servicios Sociales

Geriatricos

Instituto Geriatrico Valenciano, S.L. - Principal
Mediageriátrics, S.L. - Principal

Servicios de restauración

Sodexho España, S.A. - Principal
Serunión, S.A. - Principal

Dietista clinica (Clinica de obesidad)

Clínica de nutrición - Principal
Clínica de nutrición Dra.Benaches - Principal
Clinica Obesitas SL - Principal
Clínica Santa Eugenia - Principal
Psicología y Realidad Virtual, S.L. - PREVI - Castellón
Intraobes SL - Principal
Farmacia María Isabel Martínez Martínez - Principal
Inedia, centros de nutrición y alimentación - Principal
Body Sport, Centro dietético Zoróa - Principal

Empresas

Betelgeux, S.A. - Principal
Body Sport, Centro dietético Zoróa - Principal
Carnes Estelles, S.A. - Principal
Nanta Valencia, S.A. - Principal
Productos Pilarica, S.A. - Principal
Importaco, S.A. - Principal
Industrias Cárnicas Levantina, S.A. - INCARLESA - Principal
Creanusho SL - Principal
Dupan, S.L. - Principal
Elaborados Freiremar, S.A. - Principal
Elaborados Freiremar, S.A. - Principal
Embutidos F. Martínez R., S.A. – Principal

Investigación

Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - IATA,
Instituto de Agroquímica y de Alimentos
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA – Principal
Laboratorios Tacsá, S.L. – Principal

Por otra parte, la oferta de Prácticas externas no curriculares (voluntarias) se puede consultar en el ADEIT (<http://www.adeit.uv.es>) y además, en la web del OPAL existe información respecto a las salidas profesionales de los titulados y tituladas en Nutrición Humana y Dietética (<http://www.fguv.org/opal/SalidasProfesionales/TextoLogin.asp?pagina=Areas.asp>) y se dispone de un tutorial sobre Prácticas profesionales en los centros de trabajo (<http://www.fguv.org/opal/Formacion/CursosWeb.asp>).

8. RESULTADOS PREVISTOS	
Tasa de graduación:	60
Tasa de abandono:	10
Tasa de eficiencia:	90

OTROS POSIBLES INDICADORES		
Denominación	Definición	Valor

8.1. JUSTIFICACIÓN DE LAS TASAS DE GRADUACIÓN, EFICIENCIA Y ABANDONO, ASÍ COMO DEL RESTO DE LOS INDICADORES EMPLEADOS				
La previsión de las tasas de graduación, de abandono y de eficiencia se ha realizado teniendo en cuenta los datos de cursos anteriores.				
TASAS DE GRADUACIÓN				
	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07
DIPLOMATURA NHD	59,72	55,06	50,43	
TASAS DE ABANDONO				
DIPLOMATURA NHD	15,28	17,98	21,37	11,03
TASAS DE EFICIENCIA				
DIPLOMATURA NHD	94,16	87,76	85,92	88,32

8.2. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES
La Universitat de València viene desarrollando, desde el curso 2002-2003, un seguimiento especial del progreso y resultado de los estudiantes durante los primeros cursos, mediante un Plan de Evaluación y Mejora del Rendimiento Académico. Este Plan se puso en marcha en todas las titulaciones, y tenía por finalidad analizar los resultados obtenidos en el primer curso de matrícula, porque se consideraba que la orientación y desarrollo del primer curso tiene, desde múltiples puntos de vista, una importancia decisiva en la trayectoria y éxito posterior de los estudiantes. En la actualidad, y para los nuevos grados adaptados al EEES, se propone una generalización del PAMRA mediante la realización de dos evaluaciones especiales de progreso: una al concluir el primer curso y otra al concluir el tercer curso.

1. Gestión del proceso

Impulso del Plan: corresponde al Vicerrectorado que asume las competencias de la política de calidad, que en este momento es el Vicerrectorado de Convergencia Europea y Calidad. Dicho vicerrectorado desarrolla el Plan mediante el apoyo técnico del GADE.

Aprobación y lanzamiento del Plan: Comisión de Calidad de los Servicios Universitarios.

Estructura Técnica de apoyo:

- Servicio de Análisis y Planificación, que gestiona el Observatorio de Calidad de las Titulaciones y ofrece información actualizada sobre el comportamiento en cada titulación de los indicadores seleccionados
- GADE, que coordina el desarrollo del proceso

Estructuras de evaluación y seguimiento en las titulaciones:

- Comisión Académica de la Titulación: es el órgano responsable de la garantía de calidad de la titulación
- Comité de Calidad de la Titulación: es el órgano técnico que emite los informes específicos de cada titulación y los remite a la CAT.

2. Indicadores de rendimiento

- Tasa de rendimiento: Relación porcentual entre el número total de créditos superados y el número total de créditos matriculados a examen.
- Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número total de créditos superados y el número total de créditos presentados a examen.
- Tasa de eficiencia: relación entre el número de créditos superados por los estudiantes y el número de créditos que se tuvieron que matricular en ese curso y en anteriores, para superarlos.

El nivel de agregación de estos datos será:

- Grupo.
- Asignatura.
- Curso.

Además, el Comité de Calidad estudiará otros aspectos como:

- Permanencia
- Absentismo en clases presenciales
- Presentación a la primera convocatoria
- Participación en actividades complementarias del curriculum central

3. Proceso a seguir

1. La Comisión de Calidad de los Servicios Universitarios insta a las CA de titulación a elaborar un informe de seguimiento del progreso de los estudiantes, una vez concluido el primer curso de carrera y el tercero.
2. El SAP proporciona a las CAT los datos elaborados en el Observatorio de Calidad de las Titulaciones.
3. La CAT nombra el Comité de Calidad de Titulación y le encarga la elaboración de un informe de progreso y resultados del primer curso, a partir de los datos proporcionados por el

Observatorio de Calidad de las Titulaciones.

4. El Comité de Calidad elabora el informe, que necesariamente contendrá propuestas de mejora y orientaciones para segundo curso. Remite el informe a la CAT.
5. La CAT debate el informe presentado por el CCT y aprueba las medidas de mejora a implantar en la titulación al curso siguiente.
6. La CAT remite a la dirección del centro el informe aprobado para su aprobación por la Junta de Centro.
7. La Dirección del Centro remite al Vicerrectorado y a la Comisión de Calidad de la Universidad una copia del informe aprobado.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO PROPUESTO

La información correspondiente a este capítulo se adjunta en documento independiente

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

Curso de implantación de la titulación:

2009/2010

10.1. JUSTIFICACIÓN DEL CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN

Implantación simultánea para varios cursos del nuevo plan.

La extinción del plan de estudios y sus correspondientes adaptaciones se realizarán en dos momentos:

Curso 2009-2010: Se declaran extinguidos los dos primeros cursos del plan que se transforma y se implantan los dos primeros cursos del Grado en Nutrición Humana y Dietética, continuando vigente el 3^{er} curso de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.

Curso 2010-2011: Se implantan 3^{er} y 4^o curso de los estudios de Grado, y se extingue la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.

El presente plan de estudios del título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética entrará en vigor el curso académico 2009-2010, y a los efectos de lo establecido en el art. 11.3 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, se declaran extinguidos los dos primeros cursos, iniciándose el procedimiento de extinción temporal. El curso 2010-2011 se implantarán el 3^{er} y 4^o cursos del nuevo plan de estudios, extinguiéndose el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. , publicado en el Boletín Oficial del Estado de 18 de febrero de 2002.

No obstante, para aquellos estudiantes que lo soliciten y hubieran iniciado sus estudios de Diplomatura con anterioridad al curso 2009-2010, se les garantiza la posibilidad de un proceso de extinción progresiva del plan de estudios curso a curso, con los recursos docentes y materiales de la Facultad. Conforme se extinga el plan de estudios o cada curso, y por lo tanto las asignaturas con docencia, se dispondrá de cuatro convocatorias consecutivas de examen.

10.2. PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN, EN SU CASO, DE LOS ESTUDIANTES DE LOS ESTUDIOS EXISTENTES AL NUEVO PLAN DE ESTUDIOS

Para los estudiantes que proceden del plan de 2002 se establece la siguiente tabla de equivalencias. Las asignaturas optativas cursadas en el plan de estudios actualmente vigente podrán reconocerse como tales en el nuevo Grado en Nutrición Humana y Dietética.

TABLA DE EQUIVALENCIAS ENTRE ASIGNATURAS PARA LA ADAPTACIÓN A LOS ESTUDIOS DE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

DIPLOMATURA EN NHD	créditos	GRADO EN NHD	ECTS
Matemática aplicada	5	Estadística	6
Estructura y Función del Cuerpo Humano	9	Fisiología	12
Estructura y función del cuerpo humano y/o Bioquímica		Biología	6
Química aplicada	8	Química	12
Microbiología Alimentaria	8	Microbiología Alimentaria	6
Tecnología de alimentos	8	Física	6
		Bases de la Tecnología de Alimentos	6
Bioquímica	7	Bioquímica	12
Bromatología	8	Bromatología	10,5
Nutrición	12	Nutrición	12
Dietética	12	Dietética	12
Tecnología culinaria	7	Tecnología Culinaria	6
Toxicología	6,5	Toxicología Alimentaria	6
Parasitología Aplicada	6	Parasitología Alimentaria	6
Dietoterapia	9	Dietoterapia	9
Fisiopatología	4,5	Fisiopatología	4,5
Patología Nutricional	4,5	Patología Nutricional	4,5
Deontología	4,5	Legislación Alimentaria y Deontología	4,5
Economía y Gestión	4,5	Economía y Empresa	4,5
Salud Pública	6	Salud Pública	9
Alimentación y Cultura	4,5	Alimentación y Cultura	4,5
Farmacología (op)	4,5	Farmacología	4,5
Alimentación y Nutrición en el Anciano(op)	4,5	Alimentación y Nutrición en las Personas Ancianas(op)	4,5
Nuevos Alimentos (op)	4,5	Nuevos Alimentos (op)	6
Nutrición Infantil(op)	4,5	Nutrición Infantil(op)	4,5
Toxicología Aplicada(op)	4,5	Evaluación de Riesgos Toxicológicos (op)	4,5
Prácticas Externas	12	Prácticum	18

10.3. ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN POR LA IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética., publicado en el Boletín Oficial del Estado de 18 de febrero de 2002.
--

REGLAMENTO DE PERMANENCIA

Marco legal (exposición de motivos)

La Ley orgánica de universidades establece: artículo 46, Derechos y deberes de los estudiantes.
.../...

3. Las universidades establecerán los procedimientos de verificación de los conocimientos de los estudiantes. A las universidades públicas, el Consejo Social, con un informe previo del Consejo de Universidades, aprobará las normas que regulan el progreso y la permanencia a la Universidad de los estudiantes y las estudiantes, de acuerdo con las características de los respectivos estudios.

Esta normativa pretende, en la medida que se pueda, evitar el fracaso escolar y compatibilizar el derecho al estudio de todo ciudadano con el adecuado aprovechamiento de los fondos públicos destinados a la formación universitaria. Por lo tanto, la Universidad ha de establecer los instrumentos para que los estudiantes puedan obtener un rendimiento adecuado y ha de exigir a los estudiantes una dedicación suficiente y un aprovechamiento responsable de los medios que se han puesto a su disposición.

En su virtud, el Consejo Social de la Universitat de València, asumiendo las competencias que en materia de progreso y permanencia le otorga en su art. 4 c) la Ley 2/2003, de 28 de enero, de la Generalitat, de consejos sociales de las universidades públicas valencianas, establece las siguientes normas.

Ámbito de aplicación.

La presente normativa regula las condiciones de permanencia a la Universitat de València de estudiantes que se hayan matriculado en estudios conducentes a la obtención de los títulos universitarios que tengan carácter oficial y validez en cualquier parte del territorio nacional.

Artículo 1.- Rendimiento mínimo necesario para alumnos de primer curso de nuevo ingreso.

Los y las estudiantes de primer curso de nuevo ingreso habrán de superar al menos 12 créditos.

Si no cumplen los requisitos establecidos en el apartado anterior no podrán matricularse en la misma titulación hasta que pasan dos años académicos.

Con carácter general, una asignatura adaptada/convalidada es una asignatura superada.

Se entiende que esto se aplicará tanto a estudiantes a tiempo completo como a los de tiempo parcial.

Artículo 2.- Número máximo de convocatorias.

2.1 Los y las estudiantes que se hayan matriculado dispondrán de seis convocatorias para superar cada asignatura. Se considerará que la condición de no presentado en el acta no consume convocatoria.

2.2 A los y las estudiantes a los cuales les falte el 15% o menos de créditos para obtener la titulación, no se les aplicará el apartado anterior.

Artículo 3.- Exenciones.

Queda exceptuado del computo de las restricciones establecidas en el primer apartado del artículo anterior, los y las estudiantes que acreditan la existencia de una causa personal justificada que pudiera haber influido en su rendimiento (enfermedad grave o cualquier otra causa de fuerza mayor). Será competencia del decano o decana o del director o directora del centro la decisión sobre su situación. En caso de resolución negativa, se podrá recurrir ante el rector o rectora.

Asimismo, la Universitat promoverá la efectiva adecuación del reglamento de permanencia a las necesidades de los y las estudiantes con discapacidad, mediante la valoración de cada caso concreto.

Artículo 4.- Traslados.

A los y las estudiantes provenientes de otras universidades, se les aplicará el mismo trato que a los y las estudiantes de la Universitat de València.

A los y las estudiantes que obtengan el traslado de expediente a la Universitat, se les computarán las convocatorias utilizadas.

Disposición derogatoria.

Este reglamento deroga el Reglamento de permanencia de los estudiantes de la Universitat de València, de 31/07/00, y sus modificaciones.

Disposición final

El presente reglamento entrará en vigor desde la fecha de su aprobación por el Consejo Social.

(PENDIENTE DE INFORME DEL CONSEJO DE UNIVERSIDADES Y APROBACIÓN POR EL CONSEJO SOCIAL)